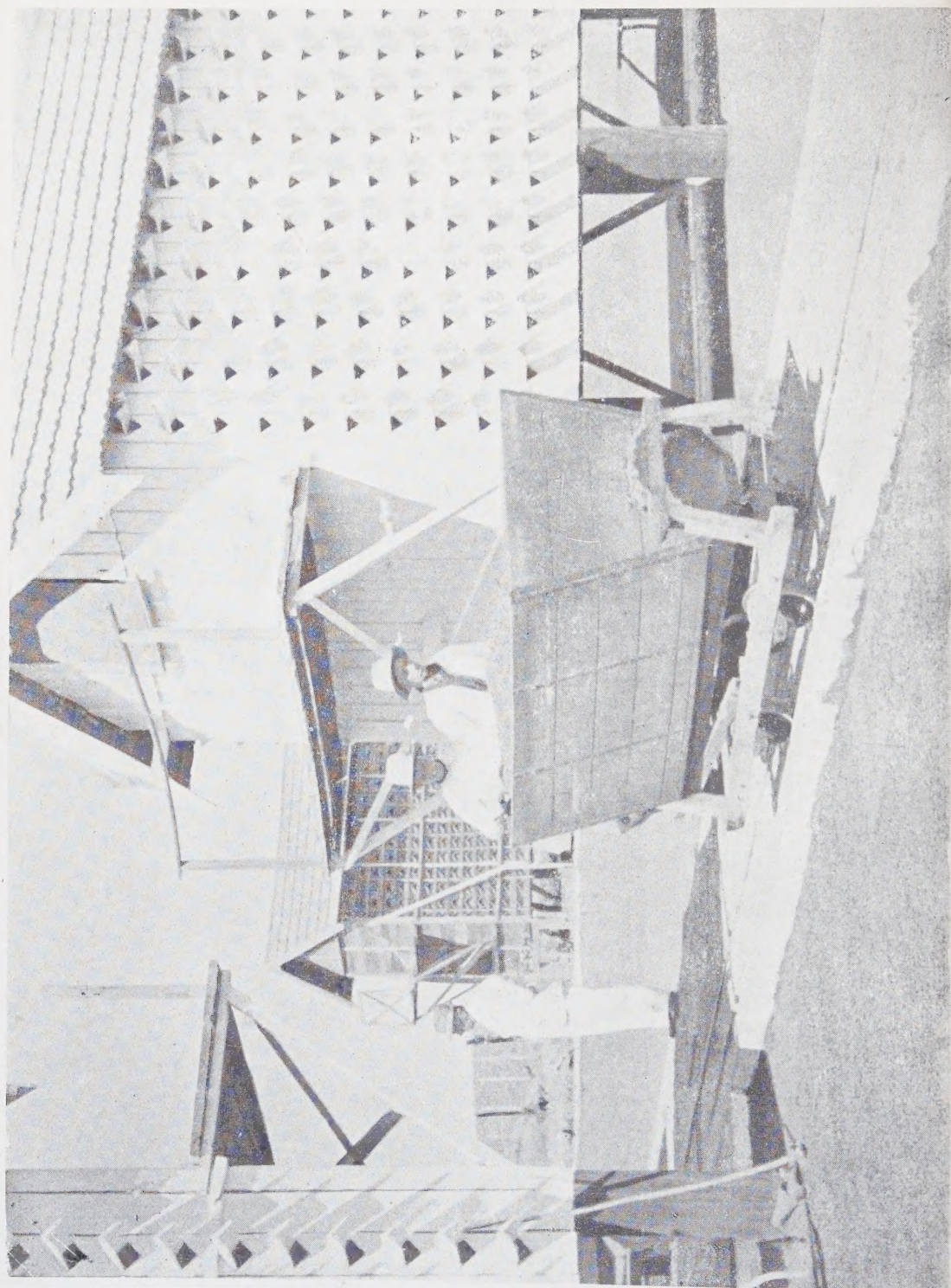


Revista
do
Instituto de Café
do Estado de S. Paulo





BANCO DO ESTADO DE SÃO PAULO

(Com garantias do Governo do Estado)

CAPITAL REALISADO Rs. 50.000:000\$000

RESERVAS. Rs. 155.202:884\$942

FAZ TODA E QUALQUER
OPERAÇÃO BANCARIA

•
CORRESPONDENTES
NAS PRINCIPAES PRAÇAS DO PAIZ
E DO ESTRANGEIRO
•

SÉDE :

SAO PAULO—Rua 15 de Novembro, 33

AGENCIAS :

SANTOS — BAURU' — CATANDUVA

Braz (Capital) — Av. Rangel Pestana, 1583

TAXAS PARA CONTAS DE DEPOSITO

Em Contas Correntes de Movimento.	Juros	3	%
Em Contas Correntes Limitadas	Juros	4	%
A Prazo Fixo de 3 mezes.	Juros	3 ½	%
A Prazo Fixo de 6 mezes.	Juros	4	%
A Prazos Superiores, Juros a combinar			

Regras para se obter um bom café segundo o gosto brasileiro

1.º

Fazer ferver, numa chaleira agua fresca, perfeitamente límpida, tendo-se o cuidado de utilizá-la sempre na primeira fervura.

2.º

Medir o pó, torrado e moido, na proporção de uma colher das de sopa, para cada xícara, e coloca-lo em seguida numa caçarola louçada, onde deverá ser despejada a agua quente, mal tenha esta começado a ferver. Ainda sob a acção da fervura, dever-se-á mexer bem o pó na agua com uma colher, de preferencia de pau, durante o maximo de um minuto, para o seu perfeito cozimento.

3.º

Isto feito dever-se-á despejar essa mistura fervente num coador de flanela, previamente escaldado, dentro de um bule ou nos aparelhos apropriados para esse fim, de modo a se operar uma perfeita filtragem, para logo após ser servido quente, em xícaras pequenas, usando a porção de assucar de accordo com o paladar de cada um.

Règles pour obtenir chez soi un bon café selon le goût brésilien

1.ère

Faire bouillir de l'eau fraîche, tout à fait claire, en ayant soin de l'employer dès le premier moment de l'ébullition.

2.ème

Mesurer le café torréfié et moulu dans la proportion d'une cuillerée à soupe par tasse et, après l'avoir placé dans une casserole revêtue intérieurement de faïence, y verser de l'eau bouillante, dès l'éclosion de l'ébullition. On devra ensuite remuer soigneusement le café avec une cuillère que l'on choisira de préférence en bois et le laisser bouillir une minute tout au plus, pour en obtenir la parfaite cuisson.

3.ème

On versera ensuite ce mélange bouillant dans une passoire en flanelle qu'on aura eu soin d'échauffer d'avance et de placer dans une cafetière ou tout autre récipient propre à cet usage, de manière à ce que l'infusion puisse filtrer d'une façon convenable. On la fera servir, sans délai, dans des petites tasses et en y ajoutant du sucre selon le goût de chacun.



REVISTA DO INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

SÊDE: RUA WENCESLAU BRAZ, 11

ANNO XIV
NUMERO, 150

AGOSTO DE 1939

VOLUME XXV
2.º SEMESTRE

O QUE É UTIL SABER:

Um amigo do fazendeiro - *Verticillium Lecanii* - Pág., 754.

*

Qual o consumo de café *per capita* em São Paulo - Pág., 773.

*

A colheita e os velhos agrônomos - Pág., 776.

*

Incompatibilidade entre cavalo e cavaleiro - Pág., 783.

*

O agio dos cafés finos - Pág. 788.

*

Suprimento visível mundial de café - Pág., 824.

*

Decisões da Câmara de Reajustamento Econômico - Pág., 848.

▼

Sumário

Um amigo do fazendeiro — A. P. Viêgas.
— Qual o consumo de café *per capita* em São Paulo? — J. Testa. — A colheita e os velhos agrônomos — Affonso de E. Taunay. — Incompatibilidade entre cavalo e cavaleiro — José E. Teixeira Mendes. — O agio dos cafés finos. — Estatísticas. — Decisões da Câmara de Reajustamento Econômico.

Luz Electrica

— onde a quizer por um custo minimo!



Ha um modelo
DELCO-LUZ
que se adapta
às suas
necessidades

Peça este livreto — gratis!
A'GENERAL MOTORS DO BRASIL,S.A.
Caixa Postal, 2912 — São Paulo

Queira enviar-me gratis, o livreto mencionado neste annuncio.

1 - BBB - 1 5

Nome.....

Cidade.....

Estado.....

ILLUMINAÇÃO abundante e segura, força electrica para movimentar um sem numero deapparelhos electricos — como radio, ferro de engommar, aspirador de pó, enceradeira, ventilador, bomba de agua, moinho — todo esse conforto de grandes cidades, o Sr. o póde ter onde e quando quizer, por um custo minimo, com um gerador Delco-Luz. O completo sortimento Delco-Luz abrange inumeros modelos e typos, a gasolina, ke-rozene ou oleo combustivel para todas as capacidades de 200 até 6000 Watts, portateis e fixos. O coupon abaixo trar-lhe-á os dados de que precisa para escolher o modelo e typo que mais lhe convem.

DELCO-LUZ

É UM PRODUCTO DA GENERAL MOTORS
Agencias nas principais cidades do Paiz

Colaboração

Um amigo do fazendeiro

Verticillium Lecanii (Zimm.) n. comb., o causador do Halo branco do *Coccus Viridis* (Green)

por A. P. Viégas, Ph. D.

Instituto Agronômico, Campinas

INTRODUÇÃO

Desde agosto de 1938 vimos observando o ataque severo e contínuo de um fungo branco à cochoilha verde, em plantas adultas de *Coffea excelsa*, da coleção de cafeeiros da Fazenda Santa Elisa, aqui em Campinas.

Mesmo durante os períodos mais desfavoráveis ao fungo, este não deixou de atuar brilhantemente no controle da cochoilha. Visando conhecer o fungo com mais detalhes, e, quem sabe, o melhor aproveitamento dele no combate às cochoilhas, apresentamos neste trabalho um bocado de observações nossas, feitas desde agosto do ano passado até agosto do presente ano.

Como até agora não se tivesse cogitado de dar um nome à moléstia das cochoilhas, ocasionada pelo fungo, cuidamos de apresentar um, que julgamos adequado — *Halo branco das cochoilhas*. Descemos a mais detalhados estudos, no concernente à morfologia do fungo, e propomos a ele uma nova combinação de nomes — *Verticillium lecanii* (Zimm.) n. comb., ao envez de *Cephalosporium lecanii*, (Zimm.).

SUSCETÍVEIS

Várias cochoilhas são suscetíveis ao *Halo branco*. Já em 1861, NIETNER (2) relatou a moléstia em *Lecanium coffeae*. GREEN (3), em 1896, descreveu *Lecanium viride* (Green), hoje conhecido por *Coccus viridis* (Green), como sendo suscetível ao Halo branco. *Coccus viridis* (Green) foi, ao depois, observado como suscetível por ZIMMERMANN (5), DELACROIX (7), KONINGSBERGER & ZIMMERMANN (8), PARKIN (10), PETCH (17), WATSON e BERGER (21), HAGEN (24), PINTO DA FONSECA e AUTUORI (25), (26), (observação do autor).

A moléstia foi constatada atacando também *Lecanium nigrum* (10), (17), *Lecanium hemisphericum* (10), (17), *L. hemisphericum* var. *coffae* (10), *Lecanium expansum* (17), *Lecanium oleae* (17), *Lecanium nigrofasciatum* (21), *Lecanium coryli* (29), *Lecanium persicae* (30), *Mesolecanium deltae* (30), *Lecanium* spp. (17), *Aspidiotus perniciosus* (17), *Aspidiotus nerii* (17), *Pulvinaria* sp. (17), *Ceroplastes* sp. (17), *Saissetia hemispherica* (17), (18), (observação do autor), *Saissetia oleae* (30), *Aleyrodes* sp. (17), *Coccus hesperidum* (Linn.), (27), *Coccusi mangiferae* (Green), (21), *Coccus acuminatus* (Sign.), (21), *Toumeyella liriodendri*

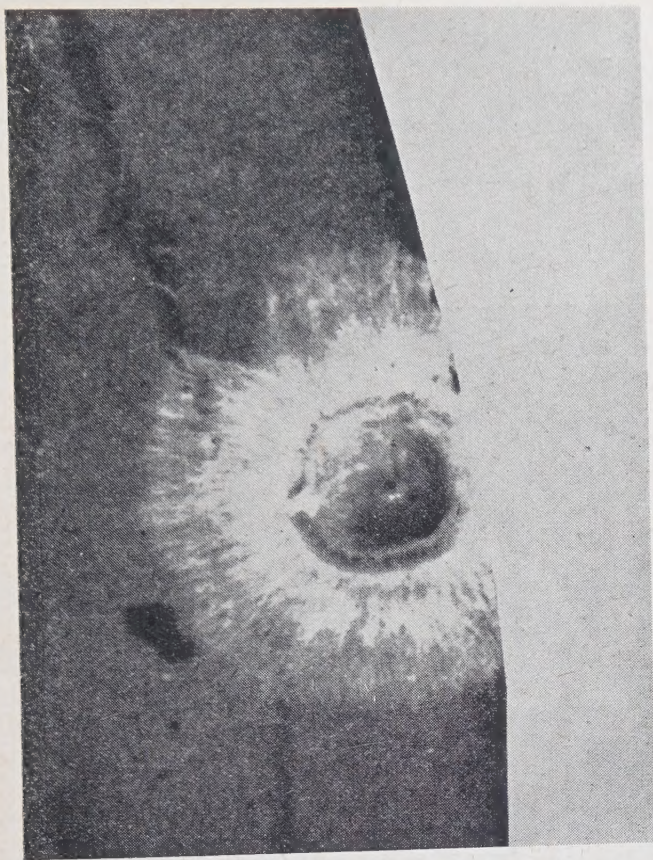


Fig. 1 — Fotografia ampliada de um inseto adulto de *Saissetia hemispherica*, atacado pelo Halo branco, sobre fôlha de *Coffea excelsa*.

(Gmel.), (21), *Toumeyella turgida* (21), *Eucalymnatus tessellatus* (Sign.), (21), "scale insects" (17), (28), cocideo (17).

Diferenças em suscetibilidade à moléstia, dessas variadas espécies, ao que saibamos, não foram observadas ainda.

A MOLÊSTIA

Nomes :

Até o presente nenhum autor se preocupou em dar um nome à moléstia. NIETNER (2) apenas se referiu a "a disease" das cochonilhas ; GREEN (5), a uma "epidemic fungal disease" ; ZIMMERMANN (5), mais interessado na etiologia da moléstia, chamou-a pelo nome geral de "Schimmel-epidemie".

Quer-nos parecer que a expressão *Halo branco*, quando ligada ao nome comum ou ao nome científico da cochonilha, se presta como um bom nome à moléstia em questão (ver fig. 1). Assim, o nome poderia ser : *Halo branco da cochonilha verde* ; *Halo branco do Coccus v'ridis* ; *Ha'o branco da Saissetia hemispherica*, etc., ou ainda *A moléstia do halo branco de Saissetia hemispherica*, etc.

História :

De acôrdo com PETCH (17), o Halo branco, já em 1861, fôra assinalado por NIETNER (2), em Ceilão. Transladamos para aquí o excerto em que NIETNER (17) se refere, e bem claramente, à moléstia :

“It has been mentioned to me that the bug was subject to a disease — a white covering forming over it and destroying it. This is simply mould”.

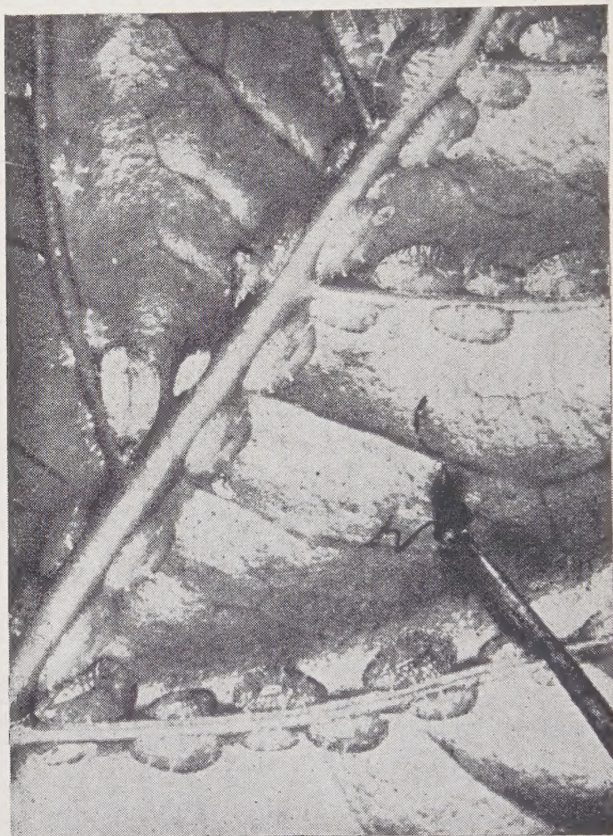


Fig. 2 — Larvas e adultos, aparentemente sadios, de *Coccus viridis*, ao longo das nervuras da página inferior de *Coffea excelsa*.

Mais tarde, em 1898, ZIMMERMANN (5) se referiu a “eene schimmel-epidemie der groene luizen”, em Java. Nesse trabalho, ZIMMERMANN descreve mui sumariamente o organismo encontrado em associação constante com o suscetível, naquele tempo denominado *Lecanium viride* (3), (17).

GREEN (3), depois de haver descrito detalhadamente o inseto, primeiro observado em *Coffea* em Ceilão, e depois de haver discutido os vários meios empregados no contrôle da praga ali introduzida, disse :

"The periods of decrease are marked by the death of fully 90 per cent of the insects from an epidermic fungal disease. The scale shrivels and become covered with a greyish-white fungus, which extends as a delicate film fringe all around them".

NOACK (4), do Instituto Agronômico de Campinas, foi o primeiro a encontrar aqui em São Paulo a cochonilha verde, "causando grande prejuizo especialmente em café novo". Todavia, nem NOACK (4), nem POTEL (6) se referiram à moléstia da cochonilha verde. POTEL (6) apenas faz menção da *fumagina*, cujo aparecimento nas folhas do cafeeiro é auxiliado pelo inseto.

DELACROIX, em 1900, em seu livro sobre moléstias e inimigos do cafeeiro (7), recapitula sumariamente os trabalhos de ZIMMERMANN (5).



Fig. 3 — Uma formiga, *Camponotus* (*Myrmobrachys*) *cameranoi* Em., ordenhando uma têmea adulta de *Coccus viridis* sobre folha de *Coffea excelsa*. A gotícula de substância adocicada projeta-se na parte mediana e posterior da cochonilha. As formigas *Camponotus* são inconcidentes inoculadoras das cochonilhas verdes.

Em 1901, KONINGSBERGER e ZIMMERMANN (8) descreveram mais detalhadamente a sintomatologia e sinais da moléstia. Abordam a questão da patogenicidade do organismo e da distribuição geográfica do fungo, em Java. Referem-se às células de fermento "gistcellen", cujas funções deveriam ser estudadas com mais detalhes, no concernente à infecção: "Of misschien de nog vitvoeriger te bespreken gistachtige cellen hierbij eene rol spelen, is nog te onderzoeken". Discutem, de um modo geral, a questão da inoculação artificial das cochonilhas, no campo, e mostram-se mais ou menos encorajados pelos bons resultados obtidos no combate biológico da praga em nada menos do que 63 campos de experiências.

Em 1904, GUÉGUEN (17) descreveu *Acrostalagmus coccidicola*, um fungo que encontrou atacando coccídeo em folhas de *Mikania* (?). GUÉGUEN cultivou o fungo em vários meios artificiais. PETCH (17), revendo o trabalho de GUÉGUEN, chegou à conclusão de que *Acrostalagmus coccidicola* não diferia de *Cephalosporium lecanii*. E diz PETCH (17), textualmente, "According to the description *Acrostalagmus coccidicola* does not differ morphologically from *Cephalosporium lecanii*".

Em 1905, DOP (17) descreveu *Hyalopus yvonis* atacando *Aspidiotus perniciosus* em folhas de coqueiros das Martinicas. DOP observou que os corpos

dos insetos atacados ficavam cheios de células semelhantes a fermento, e as considerou como parte integrante do fungo. Cultivou *Hyalopus yvonis* em vários meios. PETCH (17), revendo o trabalho de Dop, concluiu que *Hyalopus yvonis* deveria ser idêntico a *Cephalosporium lecanii*. "There would appear to be scarcely any room for doubt", diz Petch, "that *Hyalopus yvonis* is morphologically identical with *Cephalosporium lecanii*".

PARKIN (10), em 1906, estudando *Cephalosporium lecanii* atacando *Lecanium hemisphericum* var. *coffae*, observou uns tantos peritécios numa cor amarelo-clara, junto ao material que examinou. Como o material desse estado perfeito era imaturo, não pôde estabelecer uma correlação definida entre a forma imperfeita, *Cephalosporium lecanii*, e o estado ascígero. No entretanto, suscitou a possibilidade de *Cephalosporium lecanii* ser o estado assexual de algum membro dos *Hypocreales*. PETCH (17), examinando o material de PARKIN, não encontra os peritécios, e se mostra duvidoso, no tocante ao encontro do estado perfeito nas condições descritas por PARKIN.



Fig. 4 — Desenho mais ou menos esquemático, mostrando o halo branco formado ao redor de *Coccus viridis* atacados sobre folhas de *Coffea excelsa*.

Em 1925, PETCH (17), revendo a questão atinente ao controle de insetos por meio de fungos entomógenos, mencionou *Cephalosporium lecanii* ZIMMERMANN como sendo um dos organismos que fôra usado no combate da cocho-nilha verde. Eivado dum forte ceticismo, PETCH não crê nas vantagens práticas do combate biológico.

No mesmo ano ainda, PETCH (17) fez uma revisão da literatura sobre organismos semelhantes a *Cephalosporium*, parasitas de insetos. Estudou a morfologia de *Cephalosporium lecanii*, comparando-a à de *Acrostalagmus coccidicola* GUÉGUEN e *Hyalopus yvonis* DOP, e concluiu pela identidade desses três organismos. Com referência às yeast cells, mencionadas por ZIMMERMANN

e DOP, PETCH acha que tais estruturas "occur commonly in these insects" e que as mesmas não poderiam fazer parte do ciclo de vida do patógeno.

Em 1925, POMPEO DO AMARAL (18) referiu-se a fungos atacando *Saissetia hemispherica* e, entre eles, um *Sporotrichum* "que ataca as cochonilhas em todos os seus estados e as mata, rodeando-as de uma espécie de mofo pulverulento, branco e muito fino". Não há dúvidas que POMPEO DO AMARAL se refere ao organismo de que nos ocupamos aqui. "O tempo úmido", escreveu êsse autor, "favorece o desenvolvimento dêsses fungos benfazejos e a sua propagação também pode ser feita atando pequenos galhos que contenham cochonilhas atacadas com aqueles, aos quais se deseja levar a propagação". Nêsse mesmo livro, POMPEO DO AMARAL, referindo-se ao *Coccus viridis*, fala de formigas miudas que se encontram freqüentemente percorrendo os cafeeiros por êle atacados, estabelecendo, nas raízes, seus ninhos. Estas formigas percorrem as colônias de *Lecanium*, distribuídas pelas diversas partes do cafeeiro, colhendo e consumindo o exsudato da região anal do inseto.

A associação de *Coccus viridis* (Green) e formigas é observação comum (18, (19), (25).

WATSON e BERGER (21), em 1926, publicaram um trabalho extenso sôbre insetos depredadores de *Citrus* e seus inimigos naturais, em Flórida, U. S. A.

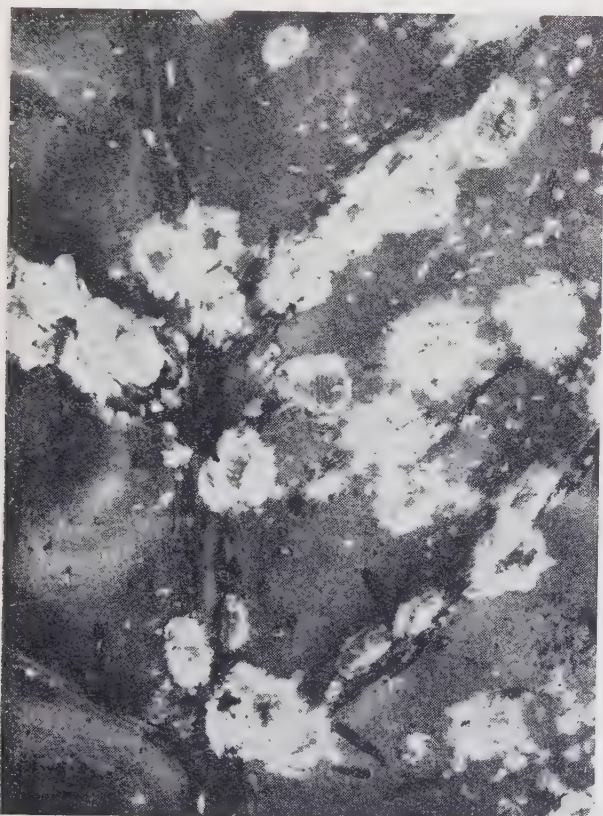


Fig. 5 — *Coccus viridis* de várias idades completamente recobertos pelo fungo. Exemplo de um controle perfeito.

Referem-se a *Cephalosporium lecanii* parasitando *Coccus hesperidum*, *Saissetia hemispherica*, *Coccus viridis*, *Lecanium nigrofasciatum*, *Coccus magniferae*, *Coccus acuminatus* e a um "pyriform scale".

PINTO DA FONSECA e MÁRIO AUTUORI (25), depois de descrever a cochonilha verde, falam de formigas rúivas protetoras das cochonilhas. Discutindo os meios de combate ao *Coccus viridis*, referem-se ao fungo *Acrostalagmus albus* Pr. (errôneamente escrito *Crostaalagmus*). Recentemente êsses mesmos autores (26) reeditaram o artigo, corrigindo o nome do fungo para *Cephalosporium lecanii*.



Fig. 6 — Porções de regiões periféricas de larva muito nova de *Coccus viridis* mostrando o micélio interno, do qual partem, de sob a carapaça, os conidióforos de *Verticillium lecanii* (Zimm.) n. comb.

Em 1933, BITANCOURT e outros (27) registaram *Acrostalagmus* atacando *Coccus hesperidum* em *Citrus*. Nesse mesmo ano, MILLER (28) referiu-se a *Cephalosporium lecanii* como fungo entomógeno importante de *scale insects*, em Minas Gerais.

KALANDRA e ROZSYPAL (29) verificaram que, na Chequeslováquia, *Cephalosporium* (*Acrostalagmus*) *lecanii* ataca fêmeas de *L. coryli*, quando na segunda muda. Os machos, protegidos pela carapaça espessa, raro são vitimados. O *Cephalosporium* é mais ativo durante o outono. Em a natureza o fungo é atacado por *Histiogaster* sp. Êsses investigadores atribuem o desaparecimento do *Cephalosporium* durante o ano de 1933 aos ataques do *Histiogaster*.

Em 1934, MARCHIONATTO (30), depois de rever a história do controle de insetos por meio de fungos, descreve a largos traços alguns fungos entomógenos encontrados na Argentina. Entre êstes, menciona *Cephalosporium lecanii* atacando *Mesolecanium deltae*, *Lecanium persae* e *Saissetia oleae*, na província de Buenos Aires e Ilhas do Delta do Paraná.

FAWCETT, na segunda edição de seu livro (31), dá a seguinte distribuição geográfica para *Cephalosporium lecanii* Zimmermann em *Lecanium* em *Citrus* :

Índias Ocidentais, Ceilão, Flórida, Cuba, Guiana Inglesa, Brasil e Nova Zelândia.

NOWELL (32) apenas menciona *Cephalosporium lecanii* como ocorrendo nas Índias Ocidentais (Lesser Antilles).

Depreende-se, dêsse rápido esboço cronológico de alguns trabalhos sobre o *Halo branco das cochonilhas*, que várias de suas fases importantes, às vêzes locais, foram registradas pelos investigadores. Verifica-se, também, no tocante ao agente etiológico da moléstia, uma acentuada tendência a estudá-lo quanto aos seus característicos culturais apenas — PETCH (17), DOP (9), GUÉGUEN (11). As células de fermento (gistcellen), vistas e descritas por ZIMMERMANN (8), foram, quanto a suas funções no ciclo de vida do fungo (9), rejeitadas por PETCH (17), sem as ter submetido à experiência.

No que se refere à morfologia do fungo, vários senões passaram despercebidos, mesmo a PETCH (17). Mais adiante, ao cuidarmos da etiologia, discutiremos a morfologia do organismo responsável pela moléstia, com mais detalhes.

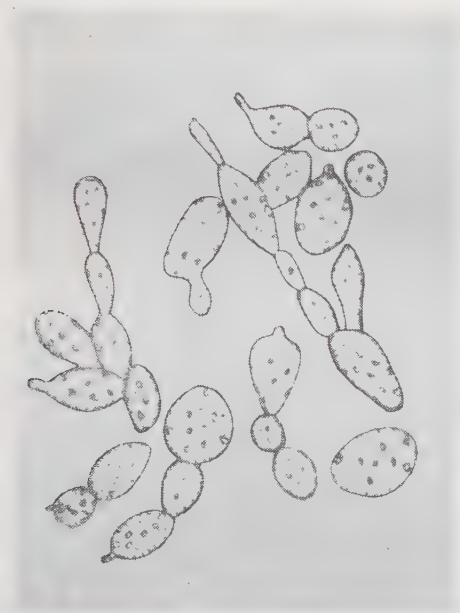


Fig. 7 — Ao se esmagar sob a lâmina, ovos e insetos sadios de *Coccus viridis*, observam-se células de fermento (Gistcellen), que não pertencem ao ciclo do *Verticillium lecanii*. Tais células de fermento, cuja função desconhecemos, são destruídas quando os insetos são atacados pela moléstia do Halo branco. Reprodução da figura 10 de Koningsberger e Zimmermann (8), 1901.

Importância econômica :

A importância econômica desta moléstia tem sido muito discutida.

Já em 1896, GREEN (3) se referia favoravelmente à ação do fungo — fungo capaz de induzir sérios entraves ao desenvolvimento do *Coccus viridis*, em Ceilão, Índia. Ver excerto à página 4.

Em 1888, ZIMMERMANN (5), verificando a importância econômica do fungo, tentou levar avante, com o emprêgo de culturas puras, o contrôlo biológico da praga — *Coccus viridis* (Green), em Java.



Fig. 8 — Corte longitudinal de fêmea adulta, morta, de *Coccus viridis*, sobre a página inferior de folha de *Coffea excelsa*. Observar o aparelho sugador, destacado do corpo do inseto, indo ter a um feixe vascular. Notar o crescimento delicado do fungo sobre a carapaça intacta *c*. Todos os órgãos do inseto foram destruídos e utilizados pelo fungo. A figura foi invertida propositalmente.

ROLFS e FAWCETT (12), WATSON (15) e, mais recentemente, MARCHIONATTO (30) são acordes em reconhecer o trabalho relevante dos fungos entomógenos no controle das cochonilhas. Muito embora os fungos entomógenos ajam surda ou vagarosamente, êsses autores reconhecem, tácitamente, a sua importância econômica. E, já que o fungo que ora estudamos é citado por alguns desses pesquisadores, somos levados a supor que êsses autores, pelos menos tácitamente, reconhecem a importância econômica da moléstia causada por eles.

Distribuição geográfica :

O Halo branco do *Coccus viridis* (Green) foi primeiramente observado em Ceilão, Índia (2). Mais tarde, nesse mesmo país, por GREEN (3), KONINGSBERGER & ZIMMERMANN (8), PETCH (16), (17). A moléstia apareceu em Malang e Buitenzorg, Java (5). Em 1901, encontramo-la espalhada por 63 lugares, em Java, e em Bornéu (8). Em 1921, aparentemente, vemô-la transportada à América Central (14). Em 1925, foi constatada no Sul da Índia, New South Wales e Nova Zelândia (17). Nesse mesmo ano ainda em São Paulo (18). Em 1926, WATSON (21) confirma a existência da moléstia na América Central, e alarga a sua distribuição ao Estado de Flórida, nos Estados Unidos e a Cuba. Em 1933, vemô-la na Europa (Chequeslováquia) (29) e, em 1934, alastra-se na província de Buenos Aires e Delta do Paraná, na República Argentina (30). Em 1936, FAWCETT se refere à moléstia na Guiana Inglesa.

Aquí em nosso Estado a moléstia foi, ao que nos parece, constatada pela primeira vez por POMPEO DO AMARAL (18) e, depois, confirmada por PINTO DA FONSECA e AUTUORI (25), (26), NITANCOURT e outros (27).

Ocorre também em Minas Gerais (28).

SINTOMATOLOGIA

Sintomas e sinais :

Quasi todos nós estamos mais ou menos bem informados a respeito da cochonilha verde, conhecida antigamente pelo nome de *Lecanium viride* (Green) e, hoje *Coccus viridis* (Green). Aqueles não familiarizados com o inseto, recomendamos a leitura do trabalho de PINTO DA FONSECA e MÁRIO AUTUORI (25).

As cochonilhas verdes, quando sadias, têm um aspecto lúcido (fig.2), e uma coloração esverdeada. Aparecem isoladas ou em grupos, especialmente

na página inferior das fôlhas e ramos novos das plantas em que vivem. Apreciam os cafeeiros. Procuram-nos inda mais, quando êstes são novos, e sob condições de nosso clima fartam-se da seiva que obtêm por meio dum sugador que afundam nos tecidos tenros das fôlhas e ramos verdes (fig. 8, s).

As larvas, e é importante observar isto, passeiam sôbre as partes preferidas das plantas antes de se fixar definitivamente.

Nas condições de Campinas, formigas, *Camponotus* (*Myrmobrachys*) *cameranoi* Em.(†), e especialmente ainda para o caso de *Coffea excelsa* (fig. 3), pastoreiam as cochonilhas. Estas formigas, desde manhã até o entardecer, ordenham as fêmeas de *Coccus viridis* (Green), em busca do líquido adocicado de que são ávidas. Tais formigas nervosamente passam e repassam o rebanho, na busca do alimento, e, inconscientemente, levam a morte às cochonilhas, inoculando-as com os esporos do fungo.



Fig. 9 — Conídias de *Verticillium lecanii* (Zimm.) n. comb. Ver também figura II, III.



Fig. 10 — Germinação das conídias de *Verticillium lecanii* (Zimm.) n. comb.

Quando sobrevém a noite, as cochonilhas projetam ao longe o exsudato, que cai em gotas sôbre as fôlhas. Sôbre êste exsudato, solúvel na água do orvalho, é que se desenvolve a *fumagina*.

Temos, pois, um conjunto de dois insetos — a cochonilha verde (*Coccus viridis*) e a formiga *Camponotus cameranoi* — e dois fungos, o chamado *Cephalosporium lecanii* (Zimm.) e o *Capnodium* sp. Nas páginas que se seguem, passaremos a estudar êsse conjunto com mais detalhes, no que toca apenas aos dois insetos citados e ao *Cephalosporium*.

Ditas essas palavras, compreende-se fâcilmente, ao se examinar um cafeeiro (e restringiremos nossas observações a esta planta) atacado pelas cochonilhas que estão sendo vitimadas pela moléstia do *Halo branco*, a razão pela qual as fôlhas se apresentam manchadas de branco ao longo das nervuras e recobertas de uma fuligem nas porções restantes do limbo. Esta aparência geral das fôlhas e também dos ramos novos é bem típica.

Sintomas e sinais exibidos pelas cochonilhas :

As larvas de *Coccus viridis*, quando atacadas, perdem sua coloração esverdeada. Descoram, por assim dizer. Movimentam-se vagarosamente. Após algum tempo, quedam mortas. Secam, transformando-se numa película clara, transparente quasi. Se a morte coincidir com tempo úmido, os cadáveres se cobrem do crescimento alvo do fungo.

(†) Somos gratos ao Frei Thomaz Borgmeier, do Instituto de Biologia Vegetal do Jardim Botânico (Rio de Janeiro), pela identificação exata desta espécie.

Quando fêmeas adultas são atacadas, perdem o brilho. Como as larvas, amarelecem. Pouco a pouco os filamentos do fungo as circundam, formando o Halo branco característico. O Halo, de princípio tênue, se espessa. Distende-se horizontalmente, atingindo, em média, um milímetro de largura (fig. 4). Dêses filamentos, reunidos em feixes, numerosíssimos ramos, eretos, se erguem, pseudo-monopodialmente, para formar nas suas extremidades conídias hialinas. As conídias abstrictas distal e sucessivamente dão origem a bolas de esporos. Nesta fase o halo é pulverulento.

Frequêntemente, um feixe de conidióforos, partindo do interior do inseto através da abertura anal, ganha o exterior para formar um tufo branco na parte posterior e mediana do inseto.

As hifas do fungo não raro recobrem totalmente a cochonilha morta (fig. 5). O inseto, já reduzido a um quasi estroma, por efeito da evaporação rápida, encarquilha-se. Acanala-se em pequeninas conchas. O fungo se adensa nos bordos, debruando-os como se fôra um veludo branco e sujo.

Jamais as hifas perfuram a carapaça espessa das cochonilhas. Sempre irrompem de sob esta, para ganhar o exterior (fig. 6).

Quando os insetos já estão completamente consumidos, as carapaças, intactas, ainda se prendem às fôlhas pelas hifas. O crescimento, de alvo que era, adquire uma coloração creme, ou amarelada.

Cortando-se ou esmagando-se cochonilhas sadias, verificam-se, no seu interior, e mesmo nos ovos, células semelhantes a fermento, perfeitamente idênticas às que foram descritas e ilustradas por KONINGSBERGER & ZIMMERMANN (8). (Fig.7). Tais células, cuja função ainda desconhecemos, se recusam

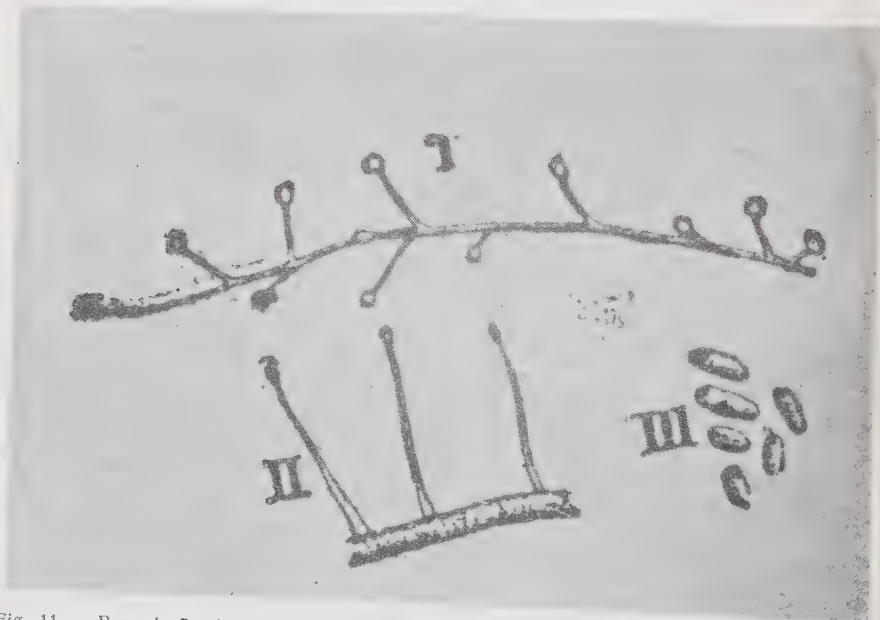


Fig. 11 — Reprodução de figura de Koningsberger e Zimmermann (8). Em I, ramo primário, horizontal, trazendo de espaço a espaço secundários em posição pseudo-monopodial. Tal figura deveria ser interpretada como um conidióforo completo de *Verticillium* comprimido contra a superfície sólida da fôlha. Em II, os ramos indivisos. Em III, conídias isoladas.

a crescer em meios artificiais. Elas não constituem parte integrante do ciclo de vida do organismo causador do *Halo branco*, como acreditou DOP (9).

Quando cochonilhas atacadas são esmagadas ou cortadas em série no micrótomo rotativo, podem-se estudar com mais detalhes os sintomas e sinais da moléstia. O fungo invade todo o inseto, consumindo com todos os seus órgãos, exceto a carapaça (fig. 8). Mesmo os ovos são invadidos e destruídos. As células de fermento (*gistzellen* de Zimmermann) são destruídas. Sob certas condições, as hifas ganham o exterior de sob a carapaça para formar halo. Células semelhantes a corpos hifais, comparáveis às que são produzidas por espécies de *Empusa* e *Entomophthora*, jamais se formam.

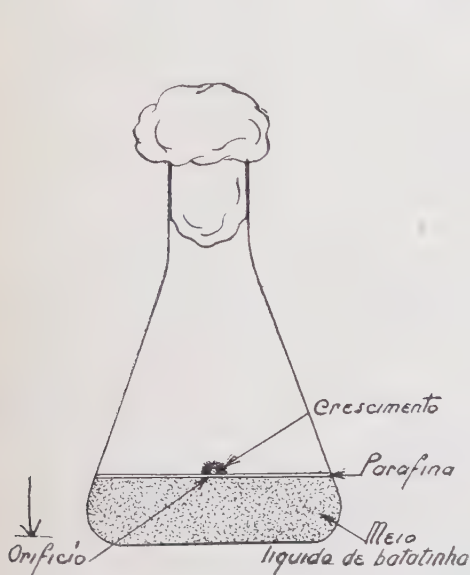


Fig. 12 — Ver explicação no texto.

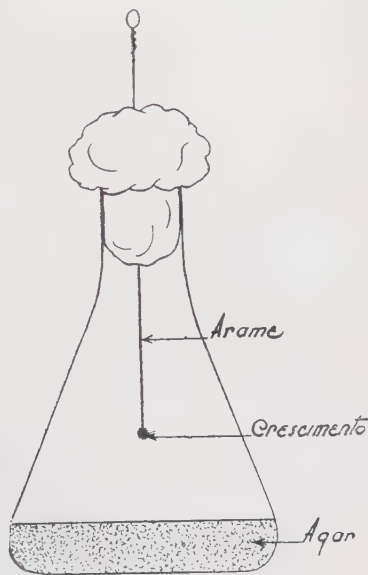


Fig. 13 — Ver explicação no texto.

ETIOLOGIA

História do patógeno :

Quem primeiro observou o fungo causador do Halo branco da cochonilha verde foi NIETNER, em 1861 (17), que o chamou de bolor (mould). Em 1898, ZIMMERMANN (5) trabalhou com o fungo em Java, dando-lhe um nome — *Cephalosporium lecanii*, sem, entretanto, juntar a necessária diagnose. Mais tarde, em 1901, KONINGSBERGER e ZIMMERMANN (8), descreveram o organismo mais detalhadamente, ilustrando o trabalho com desenhos. Fizeram culturas do organismo e levaram a efeito experiências de inoculação. Mais tarde, GUÉGUEN (11) descreveu *Acrostalagmus coccidicola* que encontrou atacando um coccídeo em folhas de uma planta na exposição de Paris em 1900. DOP (9), estudando um fungo parasitando *Aspidiotus perniciosus* nas Ilhas Martinicas, descreveu *Hyalopus yvonis* (Dop.).

Recentemente, PETCH (17), fazendo uma revisão do gênero *Cephalosporium* e fungos correlatos, parasitas de insetos, estudou com mais detalhes o fungo referido por ZIMMERMANN (5), (8), o descrito por GUÉGUEN (11) e o descrito por DOP. Concluiu PETCH (17) que tanto o *Acrostalagmus coccidicola* (Guéguen),

como o *Hyalopus yvonis* (Dop) deveriam ser considerados como sinônimos de *Cephalosporium lecanii* (Zimmermann).

Nome do patógeno :

NIETNER (2) não deu nenhum nome ao causador do Halo branco do *Lecanium coffeae*. ZIMMERMANN (5) denominou o organismo *Cephalosporium lecanii*, nome êsse que vem sendo usado (3, 7, 10, 14, 15, 16, 21, 26, 28, 30, 31, 32) com frequência.

PETCH (17), ao rever *Cephalosporium lecanii* (Zimm.), ficou em dúvidas quanto ao uso dêsse nome, preferindo deixá-lo como *Cephalosporium* (*Acrostalagmus*) *lecanii*.

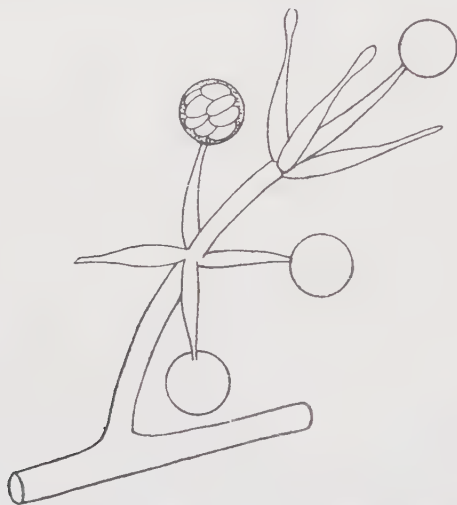


Fig. 14 — Conidióforo de *Verticillium lecanii* formado sobre hifa primária. Bolas de esporos nas extremidades de alguns ramos terciários.

“Perhaps the simplest course is to leave them]as *Cephalosporium* (*Acrostalagmus*) *lecanii*, and *Cephalosporium* (*Acrostalagmus*) *coccidicolum* respectively”, diz PETCH, textualmente, à página 166 de seu trabalho (17).

Tal indecisão a respeito da posição sistemática do fungo não foi resolvida nem por KALANDRA & ROZYPAL (29). Êstes preferiram seguir PETCH (17).

Certos autores ainda perduram no êrro de incluir o fungo no gênero *Acrostalagmus* que, desde 1854, foi demonstrado por HOFFMANN (1) ser mero sinônimo de *Verticillium*.

Desde que *Acrostalagmus* não é nome válido, somos forçados a substituir, na combinação *Cephalosporium* (*Acrostalagmus*) *lecanii* deixada por PETCH, o nome *Acrostalagmus* por *Verticillium*, ficando, pois, com o dilema a resolver : E' o fungo um *Cephalosporium* ou é um *Verticillium* ?

Afim de solucionar a questão, estudemos o fungo.

Descrição do patógeno :

Quando conídias (figs. 9 e 11, III) caem junto a insetos adultos, ou quando são levadas a larvas novas de *Coccus viridis*, germinam (fig. 10). O tubo germinativo penetra através das partes mais moles dos insetos, e, uma vez no interior do corpo, dá origem a um micélio fino, septado. Este micélio cresce abundantemente e, mais tarde, sob condições ótimas de umidade, ganha o exterior (fig. 6), para formar o *Halo branco* (figs. 1 e 4).

As hifas que constituem o halo, a que chamaremos *primárias*, saindo por debaixo da carapaça (figs. 8 e 11, I), crescem radial e horizontalmente. De espaço a espaço enviam ramos secundários em posição pseudo-modopial (fig. 11, I). Estes ramos secundários podem se manter indivisos (fig. 11, II), ou podem dar origem a verticilos de ramos terciários (fig. 14).

Os ramos secundários *jamaiz* são *verticais*, como se depreende dos trabalhos de KONINGSBERGER e ZIMMERMANN (8) e de PETCH (17). Eles nos *parecem* verticais, mas estudando-os com mais detalhes verificaremos que não passam de um *Verticillium* crescendo em posição forçada (fig. 11, III). Para nos inteirarmos disto, basta examinar um pedaço do *halo* invertido sôbre uma lâmina. Verificar-se-á que os ramos *secundários* nascem aos lados uns dos outros, em grupos de 2—3 ramos, e que, forçados, tomam a posição vertical. Esta observação foi confirmada ainda pelas seguintes experiências : Erlemeyers contendo meio líquido de batatinha foram esterilizados em autoclave junto com pedaços

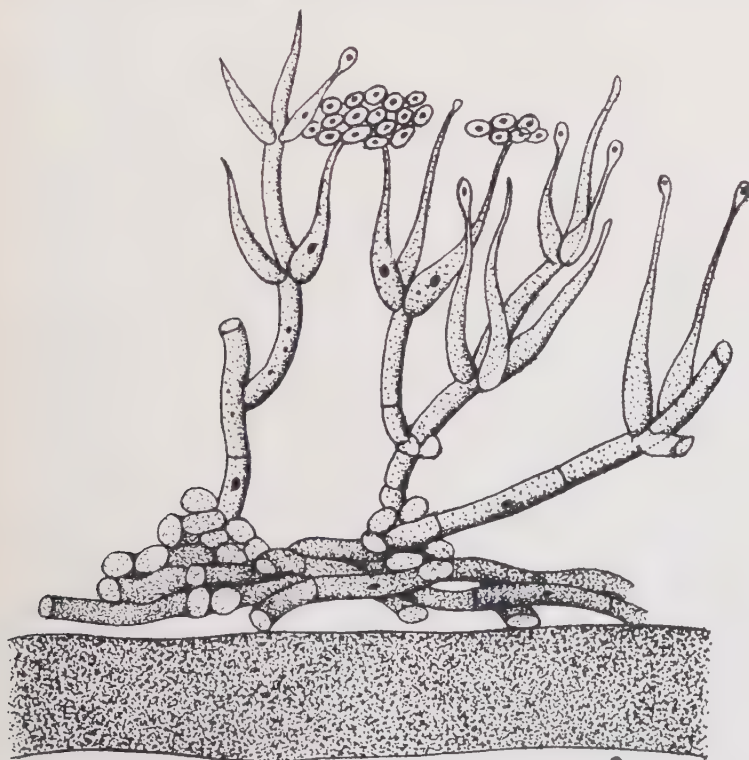


Fig. 15 — Conidióforos de *Verticillium lecanii* desenvolvendo-se sôbre a carapaça de *Coccus viridis* (Green). De material fixado, incluído em parafina e colorido a hematoxilina.

de parafina. Ao esfriar, a parafina formou uma crosta de 1—2 mms. de espessura na superfície do meio. Depois, com uma agulha aquecida, a crosta foi perfurada em um ponto, e através desse fino orifício o meio foi plantado com cultura pura do fungo. Passados 15 dias, o fungo formou uma colônia alva, cobrindo o orifício, colônia essa que adquiriu a forma de uma calota esférica (fig. 12).

Em outra experiência tomámos pedaços de arame fino aos quais prendemos, numa das extremidades, pequenas bolas de algodão, embebidas em ágar. Cada pedaço de arame, preso ao tampão de Erlemeyer, foi mantido a uma certa distância do ágar, no fundo dos frascos (fig. 13). Depois de esterilizados os conjuntos, as bolas foram plantadas com suspensão de esporos do fungo. Passados poucos dias, as bolas de algodão cobriram-se de branco.

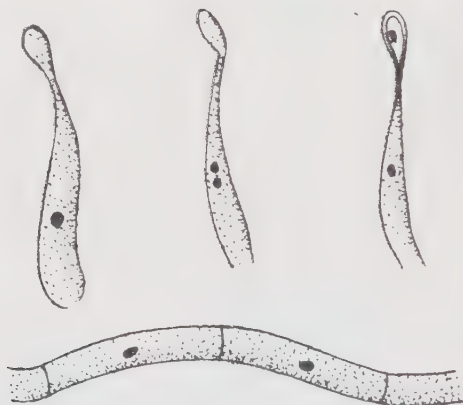


Fig. 16 — As *phialides* de *V. lecanii* são uninucleadas. O núcleo se divide e passa à conidia, que, à maturidade, ocupa uma posição lateral. O micélio de *V. lecanii* é septado, uninucleado. Os núcleos medem $\frac{1}{2}$ micron de diâmetro.

Examinando-se os crescimentos na primeira e na segunda experiência, verificou-se que o fungo crescia *radialmente*, formando-a calota hemisférica, no primeiro caso, e uma perfeita esfera, no segundo, e que em ambos os crescimentos as hifas davam origem a eixos de *Verticillium*, comparáveis aos observados em insetos atacados (figs. 14 e 15), em tôdas as posições em que o espaço era livre. Ao redor da calota, na experiência da parafina, formou-se um halo semelhante ao que se observa *in natura* em *Coccus viridis* atacados.

Fêmeas adultas de *Coccus viridis* foram fixadas em Craff (†), incluídas em parafina e cortadas no micrótomo rotativo (fig. 8). As lâminas coloridas à hematoxilina, segundo a técnica usual, quando examinadas, revelaram que o fungo, depois de crescer horizontalmente, envia ramos secundários perfeitamente normais quando livres. Os ramos primários, no geral, formam um subículo ou enredado de hifas septadas, tortuosas, às vêzes cobrindo a carapaça, das quais partem os candelabros característicos do fungo (fig. 15). Frequentemente, as bolas de esporos se fundem, formando como que uma crosta espessa. Avida de corante (hematoxilina), a substância mucilaginosa, envolvendo os esporos, torna a coloração azulada escura.

(†) Randolph, L. F. — A new fixing fluid and a revised schedule for the paraffin method in plant cytology. *Stain Technology*. 10:95—96, 1935.

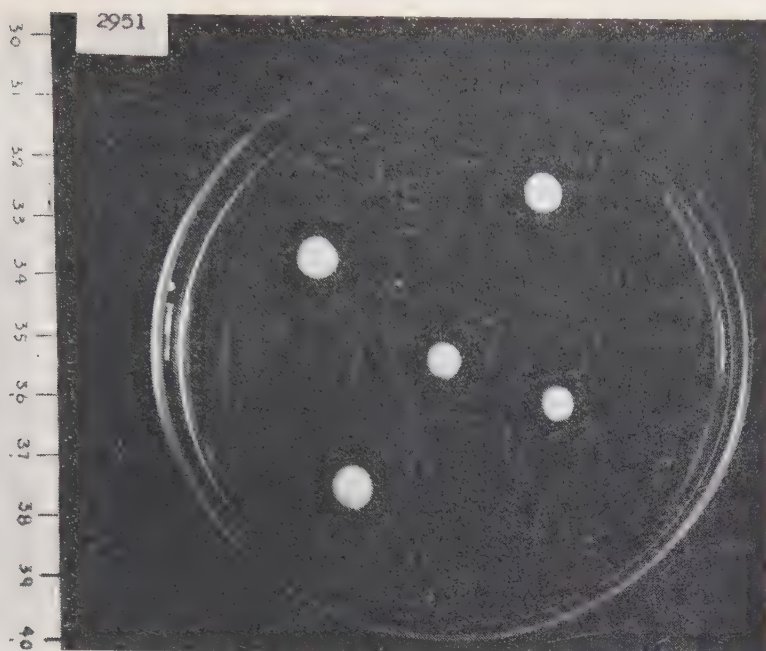


Fig 17 — Cultura de *V. lecanii* de 5 dias de idade, em ágar, de batatinha.

Demonstrado assim que o fungo cai dentro dos limites do gênero *Verticillium* e não *Cephalosporium*, propomos aqui o nome *Verticillium lecanii* (Zimm) n. comb.

Para outros detalhes acêrca do organismo, sugerimos ao leitor a consulta dos trabalhos de KONINGSBERGER e ZIMMERMANN (8) e PETCH (17).

Citologia do fungo :

Citológicamente, *Verticillium lecanii* (Zimm.) não apresenta particularidades interessantes nenhuma. O micélio interno é septado e uninucleado, e muito mais vacuolado que o micélio aéreo. Os núcleos medem cêca de $\frac{1}{2}$ micron de diâmetro. A formação dos ramos dos verticilos, ramos êsses chamados *philiades* por PETCH (17), o núcleo se divide e passa à conídia (fig. 16). Nova divisão ocorre e nova conídia se forma, a primeira adquirindo uma posição lateral e se destacando eventualmente. Assim, as bolas de esporos (fig. 18) se originam.

Ciclos de vida do patógeno :

Sob as condições de Campinas, os ciclos de vida assexuais do fungo se repetem ininterruptamente durante o ano todo.

Estado perfeito do fungo :

Até o presente, não conseguimos, nem em cultura em meios comuns, nem em insetos (larvas de coleópteros esterilizadas) a obtenção do estado perfeito do *Verticillium lecanii* (Zimm.), estado perfeito êsse que deveria ser procurado entre os *Hypocreales*, possivelmente um *Cordyceps*.

Patogenicidade :

Afora a associação constante entre suscetíveis (cochonilhas várias) e patógeno (*Verticillium lecanii*), experiências de inoculação foram levadas a efeito por KONINGSBERGER e ZIMMERMANN (8). Êstes autores tomaram 3 plantas jovens de *C. liberia* em vasos, atacados por cochonilhas aparentemente sadias, e com pincel inocularam os insetos com suspensão de esporos de cultura pura do *Verticillium lecanii*. Insetos de três outras plantas do mesmo lote não foram inoculados. Após dois meses, sôbre as 3 plantas cujas cochonilhas levaram o inóculo, a moléstia apareceu, enquanto nos insetos deixados como contrôla nada apareceu depois dêsse tempo.

Das nossas experiências de inoculação artificial com suspensão de esporos, de cultura pura do fungo, não pudemos tirar conclusões satisfatórias, porque, após 5 dias, nos foi dado observar insetos atacados, tanto nas plantas contrôla como nas inoculadas. Aliás, êsse resultado deveria ser esperado, porquanto observamos sempre severo ataque dos *Coccus viridis* em cafeeiros de onde trouxemos os nossos para estudos.

O PAPEL DA FORMIGA CAMPONOTUS (MYRMOBRACHYS) CAMERANOI EM

A associação de formigas às cochonilhas verdes já tem sido objeto de estudo, e mesmo para as condições brasileiras algumas referências se encontram na literatura (18), (19), (20), (25), (26). Tal associação tem sido apontada como totalmente favorável às cochonilhas.

No caso de *Camponotus cameranoi* (Em.) observamos, porém, que estas formigas funcionam como agentes importantes na inoculação inconciente das cochonilhas. Levando, nas patas, e mesmo nas antenas (fig. 3), os esporos do *Verticillium*, auxiliam enormemente a propagação da moléstia. Temos observado, em plantas adultas de *Coffea excelsa*, na Fazenda Santa Elisa, em Campinas, o abandono completo de ramos totalmente cobertos por insetos aparentemente sadios, ramos êsses muito visitados pelas *Camponotus cameranoi* alguns meses antes.

Cultura do *Verticillium lecanii* (Zimm.) :

Culturas do *Verticillium lecanii* podem ser obtidas, com facilidade, esterilizando-se fêmeas amarelecidas em CaOCl por 2—5 minutos, esmagando-as em água esterilizada e, a seguir, fazendo o plantio em meio de batatinha e glicose em caixas de petri (fig. 17). As culturas são alvas, de princípio, e, ao depois, adquirem uma coloração amarelada ou creme.

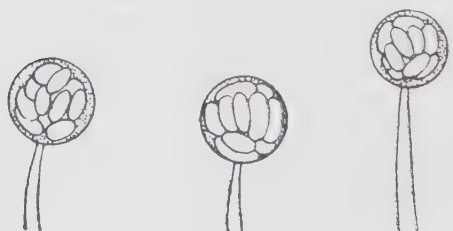


Fig. 18 — Bolas de esporos de *V. lecanii*. Os esporos (conídias) são mantidos juntos por uma substância mucilaginosa solúvel em água. Em ácido láctico (17) e óleo, tais estruturas podem ser observadas facilmente.

C O N T R Ô L E

GREEN (3) se refere aos estragos produzidos pela moléstia às colônias de *Coccus viridis*, em Ceilão. Avaliou a porcentagem de ataque em "fully 90 per cent". KONINGSBERGER e ZIMMERMANN (8) se referem favoravelmente ao controle da praga em 60 e tantos lugares, em Java, pelo emprêgo do fungo.

Aquí em São Paulo, PINTO DA FONSECA e AUTUORI (25), (26), se referem ao *Verticillium lecanii* (Zimm.) como sendo um auxiliar no controle da cochonilha verde.

Nós vamos além. Achamos que, para as condições de clima de Campinas, a moléstia é um fator bastante importante no controle do *Coccus viridis*. Neste particular discordamos de PETCH (16) e aconselhamos aos nossos fazendeiros o emprêgo do *Verticillium lecanii* em seus viveiros, pomares e plantações, visando um vagaroso, mas seguro domínio das cochonilhas verdes pela moléstia.

O Instituto Agrônomo do Estado de São Paulo está devidamente aparelhado para fornecer culturas puras do fungo aos fazendeiros que as solicitarem.

Inoculação artificial :

Dois processos podem ser empregados (12, 15) no controle do *Coccus viridis*. O primeiro consiste em fixar, em ramos das plantas atacadas, fôlhas trazendo insetos bastante atacados, tendo-se o cuidado de procurar os lugares mais sombreados, no centro das plantas, para se prender as fôlhas. Uma eti-quêta, trazendo a data e outros dados, deveria marcar o ramo em que o inó-culo (fôlha com insetos atacados) foi preso. Assim se pode avaliar com mais segurança dos progressos feitos pela moléstia.

O segundo processo consiste na aplicação de uma suspensão de esporos a partir de culturas puras do fungo. Neste caso, toma-se a cultura, junta-se água, sacode-se, leva-se a suspensão a um atonizador de vidro e aspergem-se os ramos mais atacados, aproveitando-se dos dias mais úmidos e quentes.

LITERATURA CITADA

- 1 — HOFFMANN, H. — Spermatien bei einem Fadenpilze. Bot. Ztg. Jahrg. 12:249—254 ; 265—269. 1854.
- 2 — NIETNER, J. — The coffee tree and its enemies : being observations on the natural history of the coffee tree in Ceylon. 1861. Reprinted 1872. Citado por Petch (17).
- 3 — GREEN, E. ERNEST. — *Em* The coccidae of Ceylon. Part. I, pg. 199, pl. 69. London, Dulan & Co., 1896.
- 4 — NOACK, FRITZ. — Molestias de plantas culturais propagadas pela importação de se-mentes e mudas. Boletim do Inst. Agronomico do Estado de S. Paulo 9:8—12. 1898.
- 5 — ZIMMERMANN, A. — (A fungus disease of *Lecanium viride*.) Over eene schimmel-epidemie der groene Luizen. Abstr. Centrbl. Bakt. und Par. 2:5. 323. 1899.
- 6 — POTEL, H. — O "*Lecanium viride*" e sua destruição. Boletim do Inst. Agr. do Est. de S. Paulo 10:464—468. 1899.
- 7 — DELACROIX, G. — *Em* Les Maladies et les ennemis des caféiers. 2.^a edição. Paris, Augustin Challamel. 1900.
- 8 — KONINGSBERGER, J. C. und A. ZIMMERMANN. — De Dierlijke Vijanden Der Koffie-cultuur op Java. II. Mededeelingen uit Slands Peantentuin XLIV:16—23. Fig. 5—6. 1901.

- 9 -- DOP, P. — Sur un nouveau champignon, parasite des coccides du genre *Aspidiotus*. Bul. Scient. de la France e Belgique 39:1—135. 1905.
- 10 -- PARKIN, J. — Fungi parasitic on scale insects. (Coccidae and Aleurodidae); a general account with special reference to Ceylon forms. Ann. Roy. Bot. Gard. Peradeniya 3:3—41. 1906.
- 11 -- GUEGUEN, F. — Les champignons parasites de l'homme et des animaux. 1904.
- 12 -- ROLFS, P. H. and H. S. FAWCETT. — Fungus diseases of scale insects and white fly. Florida Agr. Exp. St. Bul. 94:1—17. fig. 1—21. 1908.
- 13 -- MATZ, J. — Annual Report for the Division of Plant Pathology and Botany for the year 1920—21. Ann. Report Insular Agr. Exp. St. Porto Rico 1920—21:51—58. 1921.
- 14 -- Report on the prevalence of some Pests and Diseases in the West Indies during 1919: Diseases of Economic Plants West Indies Bul. 19:31—37. 1921.
- 15 -- WATSON, J. R. — Entomogenous fungi on citrus. Florida Agr. Exp. St. Press Bul. 346:1—2. 1923 (Reprinted 1928).
- 16 -- PETCH, T. — Entomogenous fungi and their use in controlling insect pests. Dept. Agr. Bul. 71:1—40, pl. 1—2. 1925.
- 17 -- PETCH, T. — Studies in entomogenous fungi. VI. *Cephalosporium* and associated fungi. Trans. British Mycol. Soc. 10:152—182, pl. 1, fig. 1. 1925.
- 18 -- POMPEO DO AMARAL, ABELARDO. — Em Cultura pratica e racional do cafeeiro. S. Paulo, 1925, à pag. 410 (*Sporotrichum*).
- 19 -- BONDAR, GREGORIO. — *Dactylopius* sp. Boletim do Laboratorio de Patologia Vegetal do Estado da Bafia. 1:1—33. 1924.
- 20 -- BONDAR, GREGORIO. — Boletim do Laboratorio de Patologia Vegetal do Estado da Bahia. 3:1—97. 1926, à pag. 5.
- 21 -- WATSON, J. R. and E. W. BERGER. — Citrus insects and their control. Florida Agric. Exp. Sta. Bul. 183:1—133, fig. 1—87. 1926, à pag. 328.
- 22 -- SEAVER, F. J. and C. E. CHARDON. — Scientific survey of Porto Rico and the Virgin Islands. New York Academy of Sciences 8:1—208. 1926.
- 23 -- NOLLA, J. A. B. — Biologic control of the aphids *Rhojalosiphum persicae* Sulzer and *Aphus gossypii* Glover. Phytopath. 19:102. 1929.
- 24 -- HAGEN, J. — Em De Koffiecultuur. Haarlem. 1932, à pag. 67.
- 25 -- PINTO DA FONSECA, JOSÉ e MARIO AUTUORI. — Em Principais pragas do café. Instituto Biologico de Defesa Agricola e Animal. Secção de Entomologia e Parasitologia Agricolas. Pg. 1—87, fig. 1—40, 1932.
- 26 -- PINTO DA FONSECA, JOSÉ e MARIO AUTUORI. — A cochonilha verde dos cafeeiros. Folheto do Inst. Biologico de S. Paulo 91:1—7, fig. 1—4. Sem data.
- 27 -- BITANCOURT, A., J. P. DA FONSECA e MARIO AUTUORI. — Em Manual de Citricultura. 1—212. Ed. Chacaras e Quintais. 1933.
- 28 -- MILLER, A. S. — Observations and notes on citrus diseases in Minas Gerais, Brasil. Phytopath. 23:734—737. 1933.
- 29 -- KALANDRA, A. & J. ROZSYPAL. — Nekolik poznámek opuklici svestkové (*Lecanium coryli*) na Jasaněch a na ní cisopasích houbách: (A few notes on the Plum tree scale insect (*Lecanium coryli*) on the ash, and on the fungi parasitising it. Ochraha Rostlin 13:153—176, pl. 1—2, fig. 1, map., 1933. Sumário em Alemão.
- 30 -- MARCHIONATTO, J. B. — Algunos hongos entomogénos comunes en la Republica Argentina y las posibilidades de su aplicación agricola. Rev. Facult. Agron. y Vet. 7:571—584, fig. 1—8, 1934.
- 31 -- FAWCETT, H. S. — *Cephalosporium lecanii* (Zimm.). Em Citrus diseases and their control. McGrawHill. 1936. Segunda edição.
- 32 -- NOWELL, W. — Em Diseases of crop-plants in the Lesser Antilles. The West India Committee, London. A pag 79.

Qual o consumo de café *per cápita* em São Paulo?

J. Testa

(Chefe do Departamento de Estatística e
Publicidade do Instituto de Café)

UM levantamento estatístico perfeito é sempre difícil, mesmo nos países mais cultos e organizados, pois depende não apenas de boa sistematização mas também de fatores os mais diversos, que por vezes dificultam a marcha dos trabalhos.

No caso de que ora tratamos, acresce a dificuldade de se procurar investigar o consumo de um produto originário da própria região observada. E' bem de ver que, si nos países europeus, por exemplo, basta computar o total do café entrado, deduzindo a reexportação, si a houver, no nosso caso a tarefa é singularmente mais difícil.

Aliás, aumenta essa dificuldade o fato de não se possuir dados recentes sobre o "quantum" da população.

Assim, a cifra do consumo interno do café no Brasil, e em São Paulo, é em geral posta à margem na maioria dos estudos ou das estatísticas que se fazem. Haja vista a produção no Estado, que é baseada unicamente nos embarques ferroviários efetuados, não se computando uma saca, sequer, para o consumo interno. E, mais essa produção extraída dos embarques ferroviários efetuados e, pois, devendo e podendo ser cifra exata, é publicada diferentemente pelas diversas entidades que tratam do assunto...

Voltando ao consumo interno, que é o que hoje nos interessa, reconhecemos que sua avaliação não é fácil.

Basta ver que os proprios técnicos apresentam dados oscilando de cerca de 6 até 20 quilos *per cápita* e por ano, no Estado de São Paulo. Teríamos, assim, um consumo interno entre 900.000 e 3.000.000 (números redondos) de sacas por ano, consumo esse de que muitas vezes nem se faz menção.

* * *

Uma investigação relativa ao consumo interno dependeria, além de tempo e dinheiro, de boa orientação de trabalho. A única de certa amplitude que nos consta ter sido realizada, o foi em 1933/34, pelo Departamento Nacional do Café, que dela encarregou os Snrs. N. W. Ayer & Son, Incorporated. Essa investigação, cuidadosamente feita, abrangeu o Distrito Federal e 17 Estados brasileiros, sendo neles apurada uma média global de 9k,219 *per cápita* e por ano. Para São Paulo, o segundo Estado colocado nessa investigação, o consumo *per cápita* foi de 10k,863,

sendo-lhe superior, das 18 unidades consideradas, apenas o Estado de Minas Gerais, com 11k,416. Sessenta e sete cidades, nessas 18 unidades da federação, foram objeto dessa análise, sendo pessoalmente inquiridas 10.743 famílias, representando 71.733 pessoas. Vários aspectos interessantes, correlativos ao assunto analisado, constituíram também objeto dessa investigação que abrangeu igualmente os torradouros e atacadistas : percentagem dos consumidores e não consumidores ; quantidade de pó usada ; modo de fazer o café ; como é adquirido o produto (torrado, moído ou cru). As duas conclusões julgaram ter chegado os Srs. N. W. Ayer & Son, Incorporated : uma a de que "o consumo *per capita*, apesar de muito superior ao dos demais países consumidores" é apenas medíocre, se se considerar que ele é aqui mesmo produzido ; outra, a de que era possível aumentar o consumo interno em cerca de 1.700.000 sacas por ano, já pela possível conversão dos abstinentes adultos, já pelo aumento da quantidade de pó por xícara, já pelo aumento do número de xícaras ingerido diariamente, etc.

Quanto à segunda afirmativa, tratando-se de um cálculo de probabilidade, pôde ser apreciada de várias formas e é possível que esteja colocada inteiramente dentro das possibilidades. Relativamente à primeira, mais possível é concordar-se com a dedução feita (de que o nosso consumo é apenas modesto, tratando-se de um produto aqui mesmo colhido, sem barreiras alfandegárias, fretes marítimos, etc.) do que com a afirmação inicial de que "o consumo *per capita* entre nós, apesar de muito superior ao dos países consumidores" . . . Basta examinar as estatísticas dos dois maiores consumidores estrangeiros, a Dinamarca e a Suécia, cuja média de consumo foi, de 1931 a 37, respectivamente de 7k.696 e 7k.419 *per capita*, para verificar-se que o nosso consumo não é muito superior. Sobre a Dinamarca tem o Brasil, pela avaliação dos Srs. N. W. Ayer & Son, Incorporated, apenas um acréscimo de 21% o que não autoriza inteiramente aquela afirmação.



Com análises possivelmente nos mesmos moldes da feita pelos Srs. N. W. Ayer & Son, Incorporated, porém mais amplas e mais frequentes, poder-se-ia chegar a conclusões quasi de todo positivas. Mas, enquanto não as possuímos, o assunto não ficou esquecido : o Instituto de Café, pelo seu *Departamento de Fiscalização do Comércio e Consumo*, acaba de proceder a uma precisa e minuciosa investigação do consumo de café na Capital de São Paulo, investigação essa que será feita todos os anos pelo mesmo Departamento.

A escolha da Capital do Estado como campo inicial de pesquisas explica-se pelo motivo de que a fiscalização exercida pelo Instituto, embora seja feita em todo o Estado e com o maior rigor é, por motivos óbvios, mais completa e mais produtiva na Capital.

Além disso, o processo adotado para este levantamento foi o de considerar-se como unidades a pesquisar somente as torrefações e moagens, e não os consumidores, visto como não se tratou de inquerito, nem foram distribuídos questionários. E, nessas condições, sendo a Capital, em relação ao interior, um lugar onde presumi-

velmente mais se adquire o café já moído, a estatística ora feita póde apresentar maior perfectibilidade que no interior, onde é maior a quantidade de café torrado e moído em casa, donde maior possibilidade de evasão à estatística.

A investigação dos Snrs. N. W. Ayer & Son, a que acima aludimos, apresentou um consumo de cerca de 20% de café crú e 80% de café torrado ou moído. Isso para as 18 unidades federativas recenseadas. Nesta Capital deve ser bem menor, quasi nulo, o consumo de café crú, dada a grande facilidade de adquirir-se o produto torrado ou moído por preço razoável e de bôa qualidade.

Assim, o Departamento de Fiscalização do Instituto de Café limitou as suas verificações às torrefações e moagens. Como estas são todas rigorosa e diariamente controladas, sabendo-se precisamente a quantidade de café crú entrada, o que foi beneficiado e o entregue ao consumo, e como, por outro lado, a fiscalização dos cafés entrados na Capital é segura, póde-se crer que os dados obtidos muito se aproximam da realidade.

* * *

As 68 torrefações existentes na Capital forneceram ao consumo, durante o ano de 1938, 9.575.242 quilos de café. Nessa soma não figura o produto remetido para Santos ou outros municípios, sendo aquele total o *fornecido ao consumo* na Capital.

A esse total de 9.575.242 quilos deve-se acrescentar 9.847 quilos procedentes de Campinas, Ribeirão Preto e Catanduva. Esses 9.847 quilos póde-se dizer que constituem todo o café entrado na Capital, porque a fiscalização das estradas é tão rigorosa como a das torrefações.

Temos, pois, um total de 9.585.089 quilos consumidos na Capital em 1938. Resta, agora, a segunda parte do problema: qual a população da cidade nesse ano?

O recenseamento de 1934 apurou um total de 1.033.202 habitantes. Si se possuisse o saldo exato da corrente imigratória da Capital, poder-se-ia, somando-se êste ao excedente de nascimento (cujos últimos superavits são 13.624 em 1937, 14.100 em 1938 e 2.082 almas no primeiro trimestre do corrente ano de 1939), obter-se o aumento total.

Essa estatística da corrente imigratória não existe, entretanto. Assim, só se poderia recorrer a um coeficiente aproximado de crescimento (6% ao ano) ou, então, tentar deduzir do aumento do número de prédios (18.613 nos anos de 1935, 1936 e 1937) o possível crescimento da população. De qualquer modo que se proceda atingir-se-á a um número bem vizinho de 1.200.000. E, para esta população, o consumo de 9.585.089 quilos dá 7k,987 *per cápita*.

Ha, ainda, um pequeno senão, resultante do fato de algumas torrefações registrarem apenas aproximadamente, e não a rigor, o produto da torração diária. Essa pequena falha, entretanto, será sanada nos levantamentos futuros, em que esses totais aproximados não serão mais apurados, porém sim o total real, apurado diariamente.

A colheita e os velhos agrônomos

Affonso de E. Taunay

(Especial para a Revista do Instituto de Café).

NÃO se ocupou o Dr. Nicolau Joaquim Moreira em descrever os processos de apanha nas nossas lavouras de antanho.

Contentou-se em dizer em 1873 que :
em geral a colheita regulava diariamente, quando o fruto amadurecera com regularidade, render tres alqueires ou cem libras.

Doze quartas de café, em cereja e maduro, reduziam-se a 5 de café sêco, ou uma arroba de café preparado para o mercado.

Na opinião de reputado agrônomo Sr. Madinier, cem quilogramas de café em baga davam em termo médio quinze de café preparado.

Nas lavouras de serra acima a colheita começava em Abril ou Maio continuando até Setembro ou Novembro em virtude das diversas floradas dos arbustos. Nas de serra abaixo principiava-se mais cedo e terminava-se dentro de pouco tempo, em virtude do regular amadurecimento do fruto.

A colheita no Brasil, portanto, estendia-se, por seis mêses, pouco mais ou menos, sendo feita em diversas épocas.

Segundo observação dos mais inteligentes lavradores, dentro de cada quadriênio ocorria uma colheita grande, uma pequena e duas médias. A razão deste fato estava na marcha e evolução do cafeeiro e na absorção de seus sucos.

A grande perda produzida pela abundante colheita fazia com que no ano seguinte a safra fosse pobre. Notava-se a falta de desenvolvimento dos ramos e folhas dos cafeeiros, que por estas absorviam os elementos atmosféricos e por aqueles deixavam brotar as flores.

A colheita, em que se empregavam com muita utilidade, velhos, crianças e mulheres, não se praticava mais como outrora por meios irregulares, misturando-se grãos verdes, maduros e sêcos. Poucos os lavradores que abanavam os cafeeiros para obter o fruto, sendo geral a regra de se o colher á mão e por diversas vezes.

Assaz longamente tratou Paulo Porto Alegre das operações de colheita em seu tratado impresso em 1878.

De todas as operações da cultura cafeeira, vinha a colheita, a ser, sem dúvida, a mais interessante, e ainda a mais importante, porque era ela que indenizaria o fazendeiro das fadigas e despesas. Ao mesmo tempo de todas a que exigia menos precauções resumidas quasi numa só ; nunca começá-la antes do fruto atingir o máximo gráu de madureza, circunstância fácil de se conhecer pela côr do grão, quando de vermelho bem escuro, começava a enegrecer.

O cafeeiro florescendo o ano todo, principalmente na primavera, e no outono, ficava coberto de flores estáveis. Decorridos muitos mêses depois de murchas as flores, amadureciam os frutos.

As épocas de colheita, variavam necessariamente segundo as regiões de produção. No Brasil começava em Abril ou Maio, e ia até Novembro, em virtude das sucessivas florecências, durando por conseguinte uns seis ou sete meses em épocas diferentes.

Vemos por estas palavras que o nosso autor só se referia a pequena area das lavouras de seu tempo, às Matas de Minas, do Rio de Janeiro, e Norte de S. Paulo. Seria impossível hoje em que a cultura cafeeira abrange tamanha latitude generalizar-se como êle fez em 1878 quando ainda tão afastado estava o aparecimento dos grandes cafesais do norte do Paraná e mesmo os do sul de S. Paulo cujo retardo sobre os demais é tão considerável. Aliás já no tempo do nosso agrônomo havia a considerar que as épocas de colheita de lavouras assaz importantes como as da Baía não eram as da região fluminense.

O trabalho da apanha propriamente dita, era simplicissimo como todos sabiam.

Em geral no Brasil, e nas regiões coloniais, o fruto se colhia à mão e por diversas vês. Daí as qualidades diferentes e distintas do café, obtidas numa e mesma colheita. Antigamente era êste trabalho muito irracional, quando se misturavam os grãos maduros e sêcos, com os verdes, os mirrados e irregulares. Felizmente, tal método se achava por toda a parte abandonado.

Amadurecido que fosse o grão começava a colheita, que se fazia em épocas diferentes, por espaço de seis meses, pouco mais ou menos. Nos terrenos altos principiava sempre mais tarde do que nos opostos, em razão do amadurecimento vir gradual, e por haver, também diferentes floradas. Começava quasi sempre em Abril ou Maio, e terminava em Agosto ou meados de Setembro.

Nas províncias do Sul, mórmente na do Rio de Janeiro, nos cafesais de serra acima, prolongava-se mais o prazo. Excetuando as lavouras de serra abaixo, onde se principiava a colher mais cedo, e se terminava em pouco tempo, porque o fruto amadurecia rapidamente e com grande regularidade, era a colheita demorada e irregular nas províncias do Norte do Imperio.

Não só, às vezes, por falta de chuvas, como também porque o trabalho se realizava à razão do amadurecimento.

Por êste motivo, consideravam alguns fazendeiros a cultura desvantajosa em certas províncias do Norte.

Queria Porto Alegre porém que não houvesse razão para tanto. O amadurecimento simultâneo no Sul, e a grande rapidez na colheita, constituíam sem dúvida alguma verdadeira vantagem alí mas também o caso oposto era vantajoso nas regiões do Norte.

Não havia profissão ou indústria no mundo que não fôsse mais ou menos trabalhosa, e não tivesse de superar obstáculos muitas vezes sobrehumanos!

No Sul existia na época grande número de braços escravos, deslocados em sua maioria do serviço agrícola do Norte. Alí pois, havia pessoal do trabalho certo e numeroso mas no Sul com menor número de braços fazia-se, em maior prazo, tanto quanto no Norte, com o duplo, em menos tempo. Era portanto evidente que o ganho de tempo não estava na razão direta do benefício obtido.

O grande acúmulo de bagos colhidos ainda quentes do sol e entrados diariamente para os depósitos das grandes fazendas do Sul, não podia deixar de ser um tanto prejudicial à qualidade do produto, porque em pouco tempo gerava-se a fermentação dos grãos, ao passo que no Norte a colheita, realizando-se com mais suavidade, por se apanharem somente os grãos maduros, fazia sobrar mais

tempo para o benefício. Mas mesmo nas províncias do Sul, mórmente nos terrenos de serra acima, o amadurecimento simultâneo não era geral, porque a colheita se fazia por diversas vezes.

Geralmente se empregava nas fazendas do Brasil toda a espécie de braços para a apanha: homens, mulheres, rapazes e crianças de ambos os sexos. Preferia-se, contudo, o pessoal da fazenda menos apto a outros trabalhos braçais grosseiros.

Nas províncias do Norte adotava-se sistema que se distinguia pela muita ordem e regularidade. Principiando em uma das extremidades do cafetal, percorria-o todo de carreira ou fileira a fileira, de modo que quando o apanhador chegava à extremidade oposta, voltava-se a colher onde principiara, encontrando os bagos deixados — que então não estavam ainda bem maduros, — já completamente prontos a serem colhidos.

Naturalmente era tal processo imposto pelas condições de desigual maturação.

No Brasil, não se abanava o arbusto como na Arabia, para fazer cair o fruto ao chão, mas colhia-se à mão, grão por grão, (sic) escolhendo-se os bagos já bem maduros ou quasi maduros, ou aqueles que poderiam ainda amadurecer nos terrenos pela ação do sol.

Esta informação do nosso agrônomo encerrando como encerra uma generalização mostra quanto se achava mal informado acerca do que era corrente nas principais zonas cafeeiras do Império onde geralmente os apanhadores deparavam os galhos de frutos e folhas.

O gênero arabe não vinha a ser por este motivo inferior aos outros, pelo contrário, aproximava-se da mercadoria de primeira qualidade. Talvez fôsse devido em grande parte a esse método primitivo e simples, que se atribuía ao café arabe duas de suas qualidades eminentes: a força, e o aroma puro e delicado. Ora, sendo o princípio aromático solúvel na água, era claro que se perderia sempre, por pouco que fôsse, com as lavagens a que se submetia o grão, depois de despoldado pelos processos modernos.

O que havia de mais particular neste método, era ser o grão simplesmente sêco ao sol. Muito importava que tal sêca fôsse completa e feita com a máxima rapidez possível; se porém acontecesse haver calor bastante forte e contínuo, para que o trabalho pudesse terminar em pouco tempo, a polpa começaria a fermentar. A consequência inevitável era a deterioração, mais ou menos sensível, da qualidade do café. Os frutos do cafeeiro brasileiro, mostravam-se mais sujeitos que os dos outros países a esta alteração, por quanto tinham polpa muito carnuda e impregnada de seiva extremamente rica de matéria sacarina.

A maior parte daqueles pequenos fazendeiros, desprezavam este inconveniente, e por isto seu café nunca deixava de ser geralmente muito inferior aos cafés lavados. Além da causa enunciada, havia outra que imenso contribuía para que houvesse muito grão inferior entre o que se exportava, principalmente para a Europa, o que em alguns mercados, lhe grangeara renome que o café do Brasil não merecia.

Como se sabia, os frutos nascem no cafeeiro por grupos aglomerados nos galhos, e como aqueles amadurecem de baixo para cima e gradualmente, acontecia que um e mesmo galho, apresentava bagos encarnados e maduros na parte inferior, enquanto os das pontas, ainda estavam mais ou menos verdes.

Os bagos completamente amadurecidos, derrigavam facilmente por entre a vegetação que cobria o sólo, em cafesais mal tratados na época da colheita ou próximo dela, e aí não se tornava fácil apanha-los.

Para evitar tal inconveniente, devia se principiar a colheita, logo que os primeiros grãos começassem a amadurecer, mas colhendo êstes, o que se conseguia mais depressa, do que quando se os apanhava do chão, colhia-se também, mesmo sem o querer, boa parte ainda não bem madura e outra inteiramente verde. Que sucedia então? Esta, mais bem lavada despulpada e sêca fornecia produto que tudo seria quanto se quizesse, menos bom café.

Existia ainda no Brasil grande número de fazendolas ou sítios, onde o café se preparava exclusivamente pelo antigo processo em que absolutamente não se dava a apanha grão por grão.

Os bagos eram então recolhidos em cestos de vime ou taquara, e levados aos carros que os transportavam do cafetal aos depósitos. Daí onde eram dividido em lotes, segundo o produto colhido durante o dia, mais tarde o levavam aos terreiros.

Recomendava Porto Alegre aos fazendeiros do Brasil que seguissem as práticas dos de Ceilão esquecendo-se porém da imensa diferença de condições vigentes na ilha e no Império, em virtude da abundancia da mão de obra insular.

Os nossos trabalhadores, afirma, colhiam menor quantidade de grão por dia, do que em alguns outros países porque lhes faltava o estímulo para produzirem maior soma de trabalho. Quando escravos, eram vigiados pelos feitores tinham atividade mecanica apenas e sem o menor interêsse. E quando livres, eram pagos a jornal.

Em Ceilão e nas Antilhas francêsas, não sucedia o mesmo.

Expõe o nosso autor os motivos que o levavam a afirmar a superioridade dos métodos cingalez e antilhano. Parecem-nos inteiramente inadequados ao caso brasileiro, dada a preliminar do excesso de oferta da mão de obra.

A título de curiosidade lembrava Porto Alegre que não havia café mais bem preparado do que o que passava pelo tubo digestivo de certos roedores e morcegos frugívoros!

Em regra geral era em maio, depois da grande limpa das lavouras que começava a colheita do Brasil, para acabar, caso fosse grande a safra, em setembro, narrava o referendário holandês, van Delden Laerne, ao seu govêrno, em 1855.

Antes de maio, assim como depois de setembro, fazia-se a colheita pela única razão de que a de cereais ocorria no começo do ano, tornando-se preciso fazer novas plantações em outubro.

Como o cafeeiro no Brasil floresce 2 ou 3 vezes, tal qual como em Java, quando se fazia a colheita em maio encontravam-se ao mesmo tempo frutos sêcos, maduros, meio maduros e verdes.

Tudo isto era colhido de assentada.

Fazia-se a colheita por meio de dous processos: o da terra e o do lençol.

O da terra era o mais empregado e o seguinte:

Certo número de escravos, homens e mulheres tinha que colher algumas carreiras ou uma parte determinada do cafetal. Seguindo-se uns aos outros, cada qual puxava para junto de si os galhos de um pé de café segurava-o com uma das mãos e com a outra os pelavam, operação chamada *derrigar* e que se fazia de cima para baixo.

Os frutos assim como as folhas dos galhos pelados caíam por terra e aí ficavam até que a colheita do talhão ou da lavoura designada estivesse terminada. Logo que as árvores se achassem limpas, juntava-se o que caíra no chão. Cada escravo tomava o seu quinhão e o limpava por meio de uma peneira.

Esta tinha a forma de um *tampah* javanez e era muito leve.

Às primeiras, antigas, de taquara trançada, haviam substituído outras, de arame, importadas da Inglaterra.

Esta limpeza superficial era feita às pressas. Cada qual dos escravos jogava no seu jacá a mistura de grãos de café, folhas, galhos separados e terra. Cheio o cesto, esvasiavam-lhe o conteúdo num veículo indicando-se por meio de chapas distribuídas o número de jacás de determinada capacidade, colhidos por cada indivíduo.

Nas duas grandes zonas cafeeiras do Brasil havia o habito de se impôr ao escravo determinada tamina, conforme o vulto da colheita de 7 a 9 ou de 3 a 5 alqueires diários. Se colhesse menos do que esta quantidade, encorria em castigo ou suspensão de pequenos privilégios.

No Rio de Janeiro a título de encorajamento remuneravam os fazendeiros os excessos da tamina.

Geralmente se pagava 200 réis por alqueire nas 4 ou 5 primeiras semanas de colheita. Era este preço aumentado para o resto do tempo para 240 réis por alqueire.

Geralmente também se pagava o trabalho não obrigatorio dos domingos.

Compreendia-se por trabalho domingueiro todo o serviço feito voluntariamente em dias de descanso. Nem em todas as fazendas era o domingo escolhido como dia de repouso, pois os fazendeiros reservavam cada qual o seu domingo particular para evitar que os escravos se habituassem a sair demais mantendo ligações com o pessoal da sua raça e de outras fazendas. "Na minha fazenda eu sou o papa" declarou um destes "landlords" ao visitante batavo.

Em algumas fazendas dava-se muita importância às operações do benefício, como aliás nas Índias Ocidentais, manipulando-se o produto imediatamente. Nos cafesaís onde o fruto amadurecera simultaneamente, era êle também colhido dentro do cesto. Os escravos que realizavam a apanha desta maneira e a quem incumbia uma tarefa inferior iam para o cafésal com o cesto preso ao peito. Era tal cesto, chamado balaio ou marimba pelos escravos, parecendo tal nome originário da Africa.

O amor ao ganho incitava o escravo a colher furtivamente, a desgarnecer as árvores mais carregadas, fóra de sua carreira marcada. Esta maneira de colher, chamada *sapeca*, era rigorosamente proibida, pela razão de que obrigava a segunda colheita acarretando grande perda de tempo.

Não usavam os escravos escadas para a colheita nem trepavam nos cafeeiros, como diversas descrições da cultura do café no Brasil deixavam crêr. Isto seria até impossível, não contando o Brasil árvores de café e sim arbustos. Puxavam apenas os galhos superiores com um gancho. Sòmente nos terrenos planos do oeste paulista os colonos empregavam, às vezes, na colheita traves de madeira ou tripodes.

Mas estas, observamos nós, eram verdadeiras escadas pelo menos as do oeste paulista e assim se designavam aliás. Teriam tais escadas de crescer e de se generalizar em zonas cafeeiras de grandes árvores que já não foram contemporaneas de van Delden Laerne.

Quando as colheitas se apresentavam importantes, sobretudo nas fazendas onde havia de sete a dez mil pés por escravo, de roça, alugava-se gente para a colheita e escravos dos sitiantes ou “quitandeiros” visinhos, ou ainda camaradas livres. Pagavam-lhes 2 mil réis por dia ou 15 a 25 mil réis, com comida, por mês.

Os camaradas, geralmente portugueses, raramente brasileiros, andavam em geral individúados para com o patrão. Só trabalhavam, sobretudo no interior, a força de adiantamentos que venciam juros de meio a um por cento ao mês. Êste sistêma de adiantamentos não tinha pois as consequencias ruinosas vigentes na India.

Raramente aceitavam os colonos fazer a colheita por conta própria. Pagava-se-lhes então de 250 a 300 réis ou de 300 a 400 réis por alqueire. Isto dependia dos lugares e circunstancia, assim como da maneira de se colher.

O método chamado “da terra” era o mais usado, no entanto na zona de Santos, preferia-se a colheita de lençol.

Para êste fim dividiam-se os trabalhadores em pequenos grupos de 5 escravos, homens e mulheres. Quatro dentre êles estendiam o lençol, mais ou menos da largura da distância de dous renques de cafeeiros. O quinto derrubava o café peneirado, de grandes cestos de 50 litros e transportado para carrinhos descobertos.

Estendido o lençol no chão os escravos começavam a colher pelo processo comum, do lado da árvore voltado para o pano, deixando a outra metade ao grupo mais perto. Por êste método exquisito, parecido com o da colheita dos arabes, tinha-se em vista subtrair o café do contáto da terra, e facilitando-se o ajuntamento e peneiração.

Porque na zona de Santos eram os apanhadores obrigados no próprio cafesal a escoimar o grão das folhas, galhos e terra. Na sede não se podia fazer tal seleção, por falta de água encanada, como ocorria geralmente na zona do Rio, antes de se levar o produto ao terreiro. A colheita e a peneiração exigiam portanto mais tempo e cuidados na zona de Santos.

Nos lugares onde não era permitido aos colonos aproveitarem-se dos carros da fazenda para o transporte da colheita, como nos casos em que colhiam e secavam por conta própria ou por contrato de parceria, deviam êles levar o café às próprias casas. Isto se fazia por meio dum banguê ou tonel com dois aros de ferro, suspenso de uma vara e carregado por dous colonos.

Em outras fazendas tinham êstes que colher o café das lavouras por êles mantidas ao preço de 500 a 600 réis por alqueire de 45 a 50 litros. Permitia-se-lhes então amontoarem o produto nos carregadouros para que o fazendeiro o fizesse carregar e medir.

Não conseguiu van Delden Laerne saber exatamente quantos quilos de café preparado podia um escravo ou colono colher por dia.

Disseram-lhe, sòmente, que um homem, no meio da colheita, apanhava uma média de 8 a 9 alqueires diários.

Seria impossível calcular ao certo quanto café preparado um jacá ou alqueire produzia, pois estas medidas não tinham, sempre, a mesma capacidade e não eram cheios sòmente, de cerejas.

Resultara dos dados de diversos fazendeiros que dez a doze jacás rendiam apenas uma saca de café, preparado, de 60 quilos; equivalendo portanto o jacá a cinco ou seis quilos.

Segundo tal medida um homem que colhia no meio da colheita nove alqueires em média, deveria entregar um total de 45 a 50 quilos de café preparado.

Isto concordava como o seguinte cálculo feito pelo nosso observador. Um camarada podia ganhar por dia dous mil réis a dous mil e quinhentos réis a sêco. Um homem livre devia contar com a perspectiva de poder colher bastante para ganhar o mesmo salário ou mais. Conforme os dados acima, podia-se admitir que 300 réis por alqueire, eram em média, o que um homem livre podia produzir.

Precisava-se porém não perder de vista que entre um camarada e um colono havia grande diferença. Êste último recebia quasi o dobro do preço equivalente ao salário da colheita e ao do trato da plantação. Se o colono colhesse nos cafezais dos escravos, obteria por alqueire o mesmo que aquele que colhia voluntariamente. Pois bem, admittindo-se que nove alqueires fossem o máximo que um trabalhador pudesse colher por dia, ganharia êle 9 vezes 300 ou 2\$700 diários, um pouco mais do que seu salário fixo.

Uma saca de café preparado de 60 quilos, ficaria então, sob esta base, em três mil réis ou três mil e quinhentos réis.

Esta consideração superficial demonstrava que o salário para a colheita era mais barato no Brasil do que em Java. No entanto uma aproximação mostrava 1.º) que o salário livre por sacco de café era a paga do meio da colheita enquanto em Java representava a média da colheita inteira. 2.º) que a maneira de colher e manipular o café causava maiores gastos ao fazendeiro brasileiro do que ao de Java. Se no Brasil fosse preciso colher o café, como em Java, fruto por fruto, um homem só não poderia apanhar mais do que um tonel de cerejas vermelhas correspondentes a 12 ou 13 quilos de café preparado.

Obteve Laerne do snr. Assis Fonseca, da fazenda de S. Marcos, os dados seguintes que pareciam confiar até certo ponto os cálculos precedentes.

Uma colheita de 34,780 alqueires demandava em 124 dias, 4.934 serviços de dia, ou fossem 40 diariamente. Rendera 280,5 alqueires, logo um pouco mais de sete por homem. A colheita do ano de 1880 produzira 14.600 arrobas ou 214.445 quilos ou ainda 3.574 sacas.

Haviam sido pois colhidos :

por dia). . 214.445 : 124 — 1.729 quilos, ou
por homem) 1.229 : 40 — 43 „, durante toda a colheita.

Em 1881 houvera uma colheita de 12.273 alqueires, que exigira em 88 dias 3.256 serviços de dia ou 37 por dia ; obtivera-se 139 1/2 alqueires ou 3/4 por homem. A colheita produzira 8.200 arrobas ou 120.441 quilos ou ainda 2.007 sacas.

Colhera-se pois :

por dia). . 120.441 : 88 — 139 quilos, ou
por homem) 1.369 : 37 — 37 „,

Quanto menor a colheita mais era cuidada pelos colonos no Brasil. O conteúdo dos cestos fornecia então mais café e, menos folhas e galhos.

Incompatibilidade entre cavalo e cavaleiro

José E. Teixeira Mendes

Instituto Agronomico do Estado, Campinas.

(Especial para a Revista do Instituto de Café).

A PRÁTICA da enxertia é desconhecida em nossa lavoura cafeeira. Representa, no entanto, papel importante na experimentação. Resolve numerosas dificuldades, possibilita o colecionamento do mais variado material, facilita a execução de numerosos ensaios.

Não podemos ainda preconizá-la para a grande cultura mas também não podemos negar que possa vir a ter papel saliente no futuro.

Por todas essas razões preocupou-nos sempre, desde o início de nossos trabalhos com o cafeeiro, saber enxertá-lo. Vencidos os primeiros passos, pudemos estabelecer a enxertia como pratica corrente em nossos viveiros. O método a empregar estava determinado. (Bol. Tec. n.º 39 — *A enxertia do cafeeiro*, I. 1938).

Seria interessante estudar agora qual o melhor cavalo a ser usado para as nossas variedades de café. Nas experiências anteriores usámos sempre representantes do C. arabica L. Mas, não o havíamos comparado com outras espécies, nem tampouco as suas próprias variedades mais importantes.

Foi porisso que instalámos ensaios de cavalos. Nestes entraram em competição do C. arabica L ; o café Nacional, o café Bourbon e o café Maragogipe ; o C. canephora Pierre ; o C. congensis Froehner e o C. excelsa Chew. Serviram como cavaleiros essas mesmas espécies e variedades, executando-se todas as combinações possíveis. No viveiro foi determinada a porcentagem de pegamento para cada uma das espécies ou variedades que serviram de cavalo. Depois um ensaio foi montado no campo na Estação Experimental de Ribeirão Preto com mudas da enxertia de 1937 : outro na Estação Experimental de Pindorama com mudas de 1938. Como nos interessa apenas conhecer o comportamento das variedades principais do C. arabica sobre os diversos cavalos, apenas estas foram plantadas em local definitivo.

Os ensaios vão tendo o seu curso normal e deverão mais tarde dar indicações sobre o valor de cada um dos cavalos empregados.

O que chamou desde logo a nossa atenção no viveiro foi o comportamento de certos enxertos que tinham por cavalo o C. congensis. Quando enxertado com as tres variedades do C. arabica ensaiadas, Nacional, Bourbon e Maragogipe, deu porcentagens de “pegamento” otimas. Iniciado o desenvolvimento depois de completamente soldado o enxerto, chegaram as plantas em questão a produzir folhas de tamanho normal. Mais tarde, porem, na maioria dos individuos em observação, estas se foram tornando de um amarelo caracteristico de planta mal alimentada. O fato era facilmente observado no viveiro,

pois que isso não aconteceu nem com o Bourbon, nem com o Nacional, nem com o Maragogipe, do grupo Arabica, nem com o *C. canephora*, quando usados como cavalos. Os enxertos dessas variedades e espécies apresentavam-se bem verdes, o que contrastava com aqueles. Mesmo o *C. congensis* quando o cavaleiro era o próprio *C. congensis* ou o *C. canephora* fornecia enxertos perfeitamente normais.



Café Maragogipe enxertado sobre *C. Congensis*. Froehmer.

Notava-se pois claramente o fenômeno nos enxertos executados com garfos de Maragogipe, de Nacional e de Bourbon sobre cavalo de *C. congensis*.

Transplantados para jacasinhos persistiu o amarelecimento das folhas, sendo que muitas chegaram a ter os bordos como que queimados.

Ao serem despachadas as mudas para a Estação Experimental de Pindorama, foi feito um protocolo que revelou o seguinte :

CAVALO	Cavaleiro	No. total de mudas	Plantas c/folhas amarelas	Plantas c/folhas amarelcidas	Plantas c/folhas verdes	% de plantas normais
C. congensis						
Froehner ...	Bourbon	30	5	13	12	40,00
"	Nacional	30	7	11	12	40,00
"	Maragogipe ..	31	6	10	15	48,38

Protocolo de 7 de Junho de 1939.

Era evidente que alguma cousa de anormal se passava entre o cavalo e o cavaleiro desde que todos os demais enxertos se comportavam bem.

Com o crescimento das plantas foi se notando, naquelas mais alteradas, um menor desenvolvimento do cavalo em relação ao cavaleiro. O cafeeiro apresentava um determinado diâmetro até ao ponto da enxertia e seguia daí com uma maior grossura.

Um enxerto de cada uma das variedades do C. arabica ensaiadas, isto é, um de Bourbon, um de Nacional e um de Maragogipe, foram deixados em Campinas, e plantados em local definitivo, tomando-se o maximo cuidado, inclusive o de serem constantemente regados.

O engrossamento do cavaleiro em relação ao cavalo foi se tornando mais e mais pronunciado, as folhas continuaram a amarelecer, apresentando bordos cada vez mais pardacentos, como que queimados. Iniciou-se, em seguida, a queda das folhas. A fotografia mostra bem a que estado ficou reduzida a planta.

Em Campinas pudemos verificar que o Maragogipe como cavaleiro produziu maior disparidade entre cavalo e cavaleiro que o Nacional ou o Bourbon, quanto ao diâmetro do caule. Os tres, porem, cresceram visivelmente mais que o cavalo e a queda das folhas, apesar de mais acentuada para o Maragogipe, foi também observada para o Nacional, para o Bourbon.

Feito um protocolo no campo, na Estação Experimental de Pindorama, os resultados foram os seguintes :

CAVALO	Cavaleiro	No. total de plantas	Plantas com diferença entre cavalo e cavaleiro	Porcentagens
C. congensis Froehner ...	Bourbon	30	4	13,33%
C. congensis Froehner ...	Nacional	30	4	13,33%
C. congensis Froehner ...	Maragogipe ..	30	14	46,66%

Protocolo feito em 2-10-1939.

Os dados acima apenas se referem á diferenças constatadas entre o cavalo e o cavaleiro. Grande numero de plantas mostra também folhas amareladas. Verifica-se aqui também que o Maragogipe apresenta maior incompatibilidade que o Nacional e o Bourbon, pelo *C. congensis*, quando este serve de cavalo.

Casos de incompatibilidade entre cavalo e cavaleiro foram já estudados em Java, onde Schweizer e J. C. Jacob trabalharam com uma série de cavalos para alguns clones de Robusta. Observaram também o maior engrossamento do cavaleiro, o amarelecimento das folhas e a queda posterior das mesmas. Das experiencias efetuadas concluem não ser aconselhavel empregar como cavalo "seedlings" ainda não ensaiados (Eerste resultaten van eentweetal onaerstam — proeven by Robusta — enten op Kaliwining en Djember).

De Bergcultures n.º 45 pg. 1526 - 1939.



Resumos e
Transcrições

O agio dos cafés finos

A Revista da Câmara de Comércio de Guayaquil publicou, em seu número de Janeiro, uma interessante carta assinada pelo sr. Pedro Maspons que, segundo se depreende, é um dos maiores exportadores, e autoridade em assuntos cafeeiros no Equador. Respondendo a uma consulta que lhe fora dirigida pelo Presidente de Centro Agrícola de Guayaquil e pelo Diretor Geral do Comércio sobre as medidas susceptíveis de sustar a diminuição das exportações do café equatoriano para os Estados Unidos, e de conquistar novos mercados, o sr. Maspons, ao mesmo tempo que retrata com relêvo a situação cafeeira no Equador, emite sugestões e conselhos tão impregnados de bom-senso e lógica, que deliberamos reproduzir, com a supressão de alguns tópicos apenas de interesse puramente local, o artigo em questão :

“Em primeiro lugar, declaro-me francamente contrário à ingressão do Equador para o Bureau Pan-americano do Café, apoiando com esta declaração a resolução da Câmara de Comércio de Guayaquil, oportunamente tomada quando sobre o assunto teve de se pronunciar oficialmente.

E’ tão diminuta a nossa produção cafeeira que é um erro pensar que precisamos “adquirir novos mercados para o referido produto”. E’ tal a procura pelos nossos cafés que posso afiançar ter a Companhia de Intercâmbio e Crédito, na safra passada, tido constantemente em mãos pedidos dez vezes superiores às suas possibilidades. Donde se deduz que o que devemos fazer e fazê-lo de urgência, é aumentar a produção e sobretudo melhorar a qualidade.

Devem estar lembrados que fomos nós, no Equador, os primeiros a inverter grandes somas na importação de maquinismos modernos para a classificação e melhoria dos cafés. E o fato de sermos desde muitos anos os principais exportadores do país, veio comprovar o acerto da iniciativa que tomáramos. Ainda no último ano cafeeiro, as nossas exportações e as das nossas filiais perfizeram 58,81 % do total exportado pelo porto de Guayaquil.

A alegria que isto nos proporciona fica empanada pelo desgosto causado pela falta de cooperação por parte da maioria dos lavradores em não se preocuparem a mínima de melhorar a qualidade dos seus cafés.

De uns tempos para cá vimos desenvolvendo intensa e tenaz companhia para vêr si ao menos conseguimos que só sejam colhidas as bagas perfeitamente maduras ao invés do sistema tão enraigado da “derriça” (“soba”) que traz de cambulhada cafés maduros, verdoengos e verdes, o que torna muito desigual o tipo do café, inconveniente êste acrescido dos senões ainda piores da diversidade na prova de chícara e uma torração irregular delatando o descuido que, nas lavouras, presidiu ao preparo do produto.

Um outro veso de suma importância é o modo pelo qual o café é secado, geralmente sobre o chão batido, onde, seja pela ocasional falta de sol, seja pela umidade natural da terra, o café leva muitos dias para atingir ao ponto de seca perfeita, dando lugar a fermentações nocivas e a que absorve o gosto de terra que, na terminologia do mercado americano é designado como “gosto Rio”.

Para rematar esses processos imperfeitos, o café é descascado, no geral, em pilões manuais dos mais ronceiros, que quebram uma enorme porcentagem de favas. O resultado é um café beneficiado cheio de defeitos que, depois de passar pelos nossos maquinismos e pelas mãos das nossas catadoras — temô-las em número de 300 — conseguimos transformar e remeter para os centros de consumo um café que, embora dotado de muito aroma, conserva, não obstante, o pecado original da sua colheita e seca.

Os preços alcançados são muito melhores dos que os obtidos pelos similares procedentes do Brasil, mas nem de longe se podem comparar com os conseguidos por outros países em que a iniciativa do governo, acompanhada pela dos particulares, logrou extirpar os processos antiquados acima criticados.

Já é mais que tempo que se estabeleçam usinas de benefício nos moldes das existentes na Colômbia onde os "Comités Cafeeiros", numa perfeita articulação, vem colaborando no plantio de novos cafezais e superintendendo todas as fases da indústria cafeeira com os escopo de apresentar nos mercados consumidores os melhores cafés do mundo. E ao passo que o Equador vende a sua pequena safra a cinco dolares por quintal (46 quilos) Colômbia coloca sua crescente a *doze dolares* por quintal, entregue nos Estados Unidos.

Á primeira vista poderão pensar que, para chegarmos a conseguir estas cotações, seria preciso proceder a novos plantios, recorrer a outras variedades etc. Tal não sucede; os cafezais existentes estão, em geral, em boas condições; quanto á variedade arábica, nada se lhe pode imputar.

Uma colheita bem feita, despoldadeiras simples como as que na Colômbia se podem obter por muito pouco dinheiro, o despoldamento e a fermentação, eis tudo. As operações complementares poderiam ficar a nosso cargo. Si lograssemos interessar um grupo de fazendeiros para que se resolvessem a despoldar os seus cafés, entregando-os em pergaminho, de bom grado lhes facilitaríamos a aquisição dos necessários maquinismos que seriam pagos por amortização, no decurso de varias colheitas. Talvez no primeiro ano surgissem alguns inconvenientes, inerentes a empreendimentos desta natureza mas estamos certos que já no segundo ano os lavradores não só conseguiriam pagar o pequeno custo destes apetrechos agrícolas, como a tirar excelentes lucros do emprego dos mesmos.

Por outro lado, é totalmente destituído de fundamento o alarme pela redução das exportações para os Estados Unidos. Confrontando os totais relativos a 1937 e 1938, verifica-se que esta diminuição foi de apenas 2,75% o que, no meu parecer, deve ser levado a conta do incremento das exportações efetuadas ao Chile em virtude do nosso tratado comercial com a referida República.

... Penso ter demonstrado que não ha motivos de apreensão quanto à diminuição das vendas ao mercado americano mas que já é tempo de fazermos o firme propósito de, por todos os meios, aumentar a cultura cafeeira, já que o Equador, por circunstâncias várias, está em condição de ocupar um posto proeminente no mercado mundial".

THOMAZ HENRIQUES & CIA. LTDA.

Rua Florencio de Abreu, 5 e 7 - S. Paulo

DISTRIBUIDORES de:

Ferragens para Construções — Ferramentas para Artes, Officios e Lavoura — Correias para Maquinas — Cabos de aço — Rebolos diversos — Limas "Nicholson" — Parafusos, porcas e rebites — Serras para Ferro e Madeira — Tecidos de Ferro e Latão — Tubos de Borracha — Tintas e Oleos — Pincéis e Brochas — Arames de Ferro e de Aço — Correntes de Ferro — Telhas de Ferro Galvanizado — Conexões para Tubos — Artigos para Officinas, Industrias, Estradas de Ferro e Lavoura.

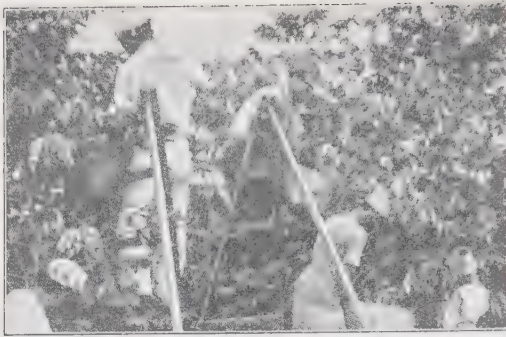
MERCADORIAS DE BOA QUALIDADE POR PREÇOS MODICOS.



**Make Your Cash Register
Sing a Merry Song
By Featuring Iced Coffee
All Summer Long.**

**Your Coffee Will Win
Many a New Friend
If You Use More Santos
In Your Blend.**

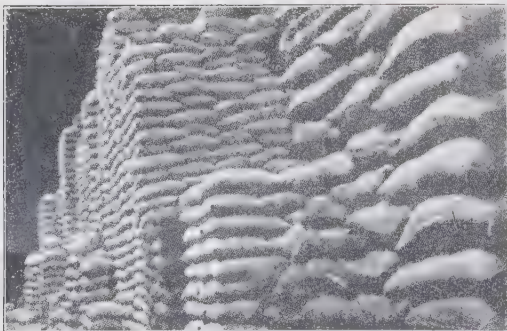




SANTOS

From fazenda to shipboard the handling of Santos coffee is characterized by scientific methods and careful supervision. Modern storage sheds located at strategic points throughout the coffee growing districts assure the roaster a plentiful supply of Santos.

SÃO PAULO COFFEE INSTITUTE
SANTOS





COFFEE

Quality, quantity, and price make Santos the ideal coffee to meet the competitive situation. Roasters using a large percentage of Santos in their blends are best equipped to make the most of the campaign to promote consumption in the United States.

SÃO PAULO - - - - - BRAZIL

COFFEE



(Anuncio do Instituto de Café do Estado de S. Paulo, no n.º de Agosto da revista "Tea and Coffee Trade Journal" de Nova York).



Catando café.

Estatística

Café entrado em Santos

Mês de Julho de 1939

RESUMO

SAFRA	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	TOTAL GERAL
1936/37	3.833	—	—	—	3.833
1937/38	288.613	19.068	—	—	307.681
1938/39	734.893	62.526	—	—	797.419
1939/40	2.382	500	329	—	3.211
TOTAL :	1.029.721	82.094	329	—	1.112.144
Mesmo periodo ano anterior	854.586	70.797	6.060	31	931.474

Café Paulista

SAFRA POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

ESTRADA DE FERRO	1936/37	1937/38	1938/39	1939/40	TOTAL
São Paulo Railway . . .	1.957	33.733	100.995	539	137.224
Sorocabana	1.125	101.678	54.184	557	157.544
Paulista	—	62.317	197.352	986	260.655
Mogiana	294	20.536	65.976	300	87.106
Araraquara	307	18.642	124.098	—	143.047
Dourado	—	6.232	14.575	—	20.807
São Paulo Goiás	—	1.333	36.068	—	37.401
Monte Alto	—	1.211	2.203	—	3.414
Noroeste	150	42.009	136.192	—	178.351
Itatibense	—	—	184	—	184
Campineira	—	161	200	—	361
São Paulo e Minas . . .	—	576	2.291	—	2.867
Barra Bonita	—	35	—	—	35
Morro Agudo	—	150	575	—	725
TOTAL :	3.833	288.613	734.893	2.382	1.029.721

Movimento de café em Santos - Safra 1939/40

MÊSES	ENTRADAS						Despachos	Embarque	Café de troca do estoque para o DNC.	Café retirado do estoque para o DNC.	Café de troca do estoque para o DNC.	EXISTÊNCIA
	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Para o DNC.	Total						
Julho	1.029.641	82.094	329	—	80	1.112.144	805.520	799.195	—	—	2.300	2.658.353
TOTAL:	1.029.641	82.094	329	—	80	1.112.144	805.520	799.195	—	—	2.300	—
Mesmo período ano anterior	851.926	70.424	6.060	31	3.033	931.474	844.623	902.317	6.070	2.953	22.264	2.168.425

Movimento de café no Rio de Janeiro - Safra 1939/40

MÊSES	ENTRADAS					Embarques	Café "Doador" para propaganda	Revertido ao mercado pelo DNC.	Encontrado a + na verificação do estoque	Consumo	EXISTÊNCIA
	S. Paulo	M. Gerais	R. de Janeiro	Esp. Santo	Total						
Julho	18.213	90.046	101.795	37.096	247.150	232.305	4.355	1.000	—	15.500	526.020
TOTAL:	18.213	90.046	101.795	37.096	247.150	232.305	4.355	1.000	—	15.500	—
Mesmo período ano anterior	4.189	42.515	35.731	11.363	93.798	179.314	905	67.200	15.441	15.000	265.944

Movimento de café em Vitória - Safra 1939/40

MÊSES	ENTRADAS			Embarques	Consumo	EXISTÊNCIA
	Esp. Santo	M. Gerais	Total			
Julho	132.187	3.803	135.990	110.106	600	144.393
TOTAL:	132.187	3.803	135.990	110.106	600	—
Mesmo período ano anterior	76.168	1.161	77.329	98.808	380	123.497



Café Paulista (preferencial)

MÊS DE DESPACHO POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

Safrá 1938/39

ESTRADA DE FERRO	Junho 1938	Julho 1938	Agosto 1938	Setembro 1938	Outubro 1938	Novemb. 1938	Dezemb. 1938	Janeiro 1939	Fevereiro 1939	Março 1939	TOTAL
São Paulo Railway	276	—	—	—	—	10.966	58.878	8.141	8.005	5.069	91.335
Sorocabana	—	—	—	—	204	1.196	23.392	2.262	—	—	27.054
Paulista	—	—	—	134	326	26.315	140.397	1.138	602	—	168.912
Mogiânia	—	—	98	2.085	6.452	23.776	29.595	1.023	—	300	63.329
Araraquara	—	300	—	177	215	18.882	93.196	3.086	215	—	116.071
Dourado	—	—	—	—	—	4.329	9.014	—	—	—	13.343
São Paulo-Goiás	—	—	—	53	119	7.629	27.058	170	—	—	35.029
Monte Alto	—	—	—	—	—	345	1.858	—	—	—	2.203
Noroeste do Brasil	—	—	42	75	—	6.653	99.639	12.340	—	—	118.749
São Paulo e Minas	—	—	—	93	—	1.370	708	—	—	—	2.171
Morro Agudo	—	—	—	—	—	—	575	—	—	—	575
TOTAL :	276	300	140	2.617	7.316	101.461	484.310	28.160	8.822	5.369	638.771

Café Paulista (preferencial)

MÊS DE DESPACHO POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

Destino Marítima — Safra 1938/39

ESTRADA DE FERRO	Set. 1938	Out. 1938	Nov. 1938	Dezemb. 1938	Janeiro 1939	Fevereiro 1939	Março 1939	TOTAL
São Paulo Railway	—	—	—	—	500	—	—	500
Paulista	—	62	—	—	—	—	347	409
Mogiana	124	29	457	200	413	164	949	2.336
Araraquara	—	—	12	—	—	—	—	12
São Paulo-Goiás	—	—	—	—	—	—	895	895
Noroeste	18	—	—	—	—	315	—	333
Central do Brasil	—	—	—	113	—	—	243	356
TOTAL :	142	91	469	313	913	479	2.434	4.841

Café Paulista (preferencial)

MÊS DE DESPACHO POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

Safra 1939/40

ESTRADA DE FERRO	JUNHO 1939	JULHO 1939	TOTAL
São Paulo Railway	239	—	239
Sorocabana	557	—	557
Paulista	500	486	986
Mogiana	300	—	300
TOTAL :	1.596	486	2.082

Café Paulista (preferencial)

Mês de despacho por estrada de procedência

Destino Maritima — Safra 1939/40

ESTRADA DE FERRO	JUNHO 1939	JULHO 1939	TOTAL
Noroeste . .	427	230	657
TOTAL: . .	427	230	657

**Total do café entrado
no Rio de Janeiro**

POR ESTADO DE PROCEDÊNCIA

ESTADO DO PROCEDÊNCIA	JULHO
São Paulo	18.213
Minas Gerais	90.046
Rio de Janeiro	101.795
Espirito Santo	37.096
TOTAL:	247.150

Café Mineiro

SAFRA POR ESTRADA DE PROCEDÊNCIA

ESTRADA DE FERRO	1937/38	1938/39	1939/40	TOTAL
São Paulo Railway	300	—	—	300
Mogiana	15.240	24.738	500	40.478
Rêde Sul Mineira	2.603	33.154	—	35.757
Oeste de Minas	925	4.634	—	5.559
TOTAL:	19.068	62.526	500	82.094

Café Goiano

Mês de despacho por estrada de procedência

ESTRADA DE FERRO	JULHO 1939	TOTAL
Mogiana	329	329
TOTAL:	329	329

CASA TOZAN, LIMITADA
COMMISSARIOS

PRAÇA MAUÁ, 25 — SANTOS

End. Telegraphico: "TOZAN"

Tel. 2105 e 2106 (Rede Particular)

Caixa Postal N.º 911

Café embarcado no porto de Santos

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERÍODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS:			
Estados Unidos	579.822	579.822	549.043
Canadá	4.052	4.052	1.825
Argentina	15.718	15.718	10.769
Paraguai	200	200	—
Uruguai	815	815	200
TOTAIS:	600.607	600.607	561.837
EUROPA:			
Alemanha	24.840	24.840	101.254
Bélgica	16.931	16.931	16.837
Dantzig	1.193	1.193	659
Dinamarca	11.392	11.392	15.469
Finlândia	3.064	3.064	2.613
França	53.062	53.062	67.781
Gibraltar	63	63	125
Hespanha	3.000	3.000	—
Holanda	23.622	23.622	47.609
Hungria	126	126	313
Inglaterra	8	8	11
Italia	11.239	11.239	42.026
Noruega	1.439	1.439	1.553
Polonia	821	821	—
Portugal	2	2	—
Rumania	300	300	—
Suécia	39.492	39.492	31.405
Suiza	3.181	3.181	8.729
Tchecoslovaquia	280	280	631
Iugoslavia	63	63	33
TOTAIS:	194.118	194.118	337.048

(continua)

(continuação)

DESTINO	JULHO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERÍODO SAFRA 1938/39
ASIA:			
Japão	500	500	—
Palestina	—	—	500
Síria	—	—	600
Arábia	—	—	169
TOTAIS:	500	500	1.269
AFRICA:			
Argélia	877	877	376
Egito	1.728	1.728	564
Marrocos	63	63	—
Tunísia	188	188	—
União Sul-Africana	25	25	—
TOTAIS:	2.881	2.881	940
Consumo de bordo	575	575	441
TOTAL DO EXTERIOR:	798.681	798.681	901.535
CABOTAGEM:			
Rio Grande do Sul	450	450	481
Alagoas	3	3	—
Sergipe	2	2	1
Rio de Janeiro	—	—	300
TOTAL DA CABOTAGEM:	455	455	782
TOTAL GERAL:	799.136	799.136	902.317

ESCRITORIO
RUA 15 DE NOVEMBRO N.º 7

TELEPHONE, 5013

END. TELEGR.: "ANCHIETA"

CAIXA POSTAL, 392

AGENCIA: JAHÚ

DIRECTORIA

CARLOS BRAGA
DIRECTOR-PRESIDENTE
FABIO LEITE DE MORAES
DIRECTOR GERENTE

ARMAZENS GERAES
ANCHIETA
S/A
SANTOS

SERVIÇO EFFICIENTE-AMPLOS ARMAZENS
- PESSOAL HABILITADO - MACHINISMOS
APERFEIÇADOS-PRESTEZA E SERIEDADE

ARMAZENS:

N.º 1-R. GENERAL CAMARA, 437-439

TELEPHONE, 5028

N.º 2-RUA SILVA JARDIM 165

TELEPHONE, 6579

AGENCIA: ARAÇATUBA

CONSELHO FISCAL:

GEREMIA LUNARDELLI
FRANCISCO DA CUNHA DINIZ
JUNQUEIRA

DR. PLINIO DE OLIVEIRA ADAMS

Enviem os seus cafés designados aos ARMAZENS GERAES ANCHIETA S/A - SANTOS - S.P.R.

Café embarcado pelo porto de Santos

POR EXPORTADORES

Safra de 1939/40

EXPORTADORES	JULHO	TOTAL DA SAFRA
A. Sion & Cia	375	375
Almeida Prado & Cia.	29.728	29.728
Alves Ribeiro & Cia. Ltda.	4.590	4.590
American Coffee Corporation	131.415	131.415
Assumpção Irmãos & Cia.	3.017	3.017
B. Gonçalves & Cia. Ltda.	1.400	1.400
Barros Camargo & Cia.	2.600	2.600
Barros Mello & Cia.	7.194	7.194
Caio Guimaraes & Cia.	5.302	5.302
Camargo Pecheco & Cia.	250	250
Cioffi Guerra & Cia.	600	600
Cia. Brasileira de Café	735	735
Cia. Leme Ferreira	45.732	45.732
Cia. Paulista Exportadora	27.030	27.030
Cia. Prado Chaves	16.043	16.043
Departamento Nacional do Café	3.300	3.300
E. Johnston & Cia.	34.304	34.304
Exportadora de Café Brasil Ltda.	4.525	4.525
E. Agrofoglio	4	4
Ferreira da Silva & Cia.	5.662	5.662
Franco Soares & Cia.	125	125
G. Fernandes & Cia.	4.302	4.302
Gabriel de Paula & Cia.	5.581	5.581
H. La Domus & Cia. Ltda.	35.781	35.781
Hard Rand & Cia.	79.751	79.751
Herman Gaik & Cia.	985	985
J. G. Martins & Cia. Ltda.	2.162	2.162
J. M. Hafers & Cia. Ltda.	1.168	1.168
Junqueira Meirelles & Cia.	14.313	14.313
Leon Israel & Cia. Ltda.	38.327	38.327
Lima Nogueira & Cia.	20.950	20.950
Luiz Ferreira & Cia.	8.811	8.811

(continua)

(continuação)

EXPORTADORES	JULHO	TOTAL DA SAFRA
Mac. Laughlin & Cia.	2.400	2.400
Martins Gregory & Cia. Ltda.	3.608	3.608
Mellão Nogueira & Cia.	9.708	9.708
M. E. Rowland & Co.	6.375	6.375
Mello Valente & Cia.	2.760	2.760
Naumann Gepp & Cia., Ltda.	50.518	50.518
Nioack & Cia. Ltda.	9.614	9.614
Pedro Joest	356	356
Ramos Silva & Cia.	1.098	1.098
Raphael Sampaio & Cia.	1.153	1.153
Ray Deininger & Cia.	28.108	28.108
Rebello Alves & Cia.	750	750
Sampaio Bueno & Cia.	14.393	14.393
S/A. Marques Ferreira	1.310	1.310
Sociedade Mogiana Exportadora	5.284	5.284
Sociedade Nacional Exportadora	8.278	8.278
Sociedade Eduardo Nioac	5.053	5.053
S/A. Francisco Botti	6.219	6.219
Sociedade Santista Exportadora	747	747
Theodor Wille & Cia.	96.920	96.920
Valinatti & Cia.	200	200
Vidigal Prado & Cia.	6.790	6.790
Sociedade Assumpção Ltda.	400	400
Diversos	577	577
TOTAL DO EXTERIOR :	798.681	798.681
CABOTAGEM :		
Barros Mello & Cia.	3	3
Cioffi Guerra & Cia.	350	350
Theodor Wille & Cia.	50	50
Diversos	52	52
TOTAL DA CABOTAGEM :	455	455
TOTAL GERAL :	799.136	799.136

Café embarcado pelo porto de Santos

POR COMPANHIAS DE NAVEGAÇÃO

Safra 1939/1940

CIAS. DE NAVEGAÇÃO	JULHO	TOTAL DA SAFRA
American Republics Line	117.888	117.888
Blue Star Line	2.054	2.054
Chargeurs Réunis	26.912	26.912
Cia. Carbonifera Riograndense	8	8
Det. Forenade Dampskibs Selskab	10.706	10.706
Essco Brodin Line	25.613	25.613
Finland South American Line	3.464	3.464
Gdynia America Shipping Lines	1.133	1.133
Hamburg Suedamerik. Dampfschiff. Gesellschaft	22.908	22.908
Haven Line	2.970	2.970
Houlder Line Ltd.	3	3
Ybarra	3	3
Italia (Cias. em Geral)	13.059	13.059
Lamport Holt Line	24.949	24.949
Linea Sud Americana Inc.	58.283	58.283
Linea Andrea Zanchi	6	6
Lloyd Brasileiro	53.465	53.465
Lloyd Real Belga	22.440	22.440
Lloyd Real Holandez	8.901	8.901
Mac, Cornick Steamship Co.	31.975	31.975
Missipi Shipping Co.	142.554	142.554
Norske Sydamerika Linje	2.210	2.210
Osaka Shosen Kaisha	1.107	1.107
Prince Line Ltd.	31.718	31.718
Rederiaktiebolaget Nordstjernan	66.895	66.895
Rotterdam Zuid Amerika Linj	16.993	16.993
Royal Mail Steam Packet	15.600	15.600
Société Générale de Transp. Maritimes à Vapeur	2.235	2.235
Soc. Paulista de Navegação Matarazzo	2	2
Sprague Steamships Line	29.577	29.577
Westfal Larsen Co. Line	26.197	26.197
Wilhelmsen Steamships Line	30.507	30.507
Wilson Sons & Cia.	3.822	3.822
Yamashita Line	2.500	2.500
Diversos	24	24
TOTAL DO EXTERIOR:	798.681	798.681
CABOTAGEM:		
Cia. Nacional de Navegação Costeira	105	105
Lloyd Nacional	350	350
TOTAL DA CABOTAGEM:	455	455
TOTAL GERAL:	799.136	799.136



Amontoando café.

Café embarcado pelo porto do Rio de Janeiro

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERÍODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS:			
Estados Unidos	68.794	68.794	39.824
Canadá	1.200	1.200	—
Argentina	19.710	19.710	12.100
Chile	11.100	11.100	3.080
Paraguai	150	150	—
Uruguai	3.050	3.050	2.325
TOTAIS :	104.004	104.004	57.419
EUROPA:			
Albania	132	132	358
Alemanha	3.794	3.794	6.028
Bélgica	4.526	4.526	1.722
Bulgaria	25	25	63
Creta	124	124	489
Dantzig	111	111	363
Dinamarca	1.278	1.278	940
Finlandia	8.557	8.557	4.650
França	22.874	22.874	21.496
Grécia	2.846	2.846	6.257
Holanda	12.525	12.525	6.417
Islandia	200	200	450
Italia	3.597	3.597	11.505
Noruega	125	125	125
Portugal	1.102	1.102	3.307
Rumania	2.818	2.818	1.063
Suecia	625	625	4.795
Turquia Européa	9.575	9.575	3.000
Iugoslavia	7.511	7.511	4.384
Gibraltar	—	—	375
Polonia	—	—	188
Suiça	—	—	210
TOTAIS :	82.345	82.345	78.135

(continua)

(continuação)

DESTINO	JULHO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERÍODO SAFRA 1938/39
ASIA :			
Palestina	1.385	1.385	63
Síria	536	536	126
Turquia Asiatica	3.355	3.355	155
Chípre	—	—	220
Rhodes	—	—	396
TOTAIS :	5.276	5.276	960
AFRICA :			
Argelia	7.354	7.354	10.697
Egito	2.562	2.562	2.063
Marrocos	814	814	1.194
Moçambique	350	350	240
Sudoeste Africano	515	515	365
Tripoli	1.211	1.211	63
Tunisia	876	876	815
Sudão Anglo-Egício	11.036	11.036	6.211
União Sul-Africana	8.345	8.345	8.370
Canarias	—	—	600
Senegal	—	—	125
TOTAIS :	33.063	33.063	30.743
TOTAL DO EXTERIOR :	224.688	224.688	167.257
CABOTAGEM :			
Alagôas	15	15	—
Amazonas	110	110	390
Baía	25	25	—
Ceará	710	710	775
Maranhão	10	10	20
Pará	2.556	2.556	2.320
Paraíba	50	50	500
Pernambuco	50	50	—
Piauí	210	210	270
Rio Grande do Sul	3.760	3.760	6.957
Sta. Catarina	81	81	710
Territorio do Acre	40	40	65
Rio Grande do Norte	—	—	50
TOTAL DA CABOTAGEM :	7.617	7.617	12.057
TOTAL GERAL :	232.305	232.305	179.314

Café embarcado pelo porto do Rio de Janeiro

POR EXPORTADORES

Safra 1939/40

EXPORTADORES	JULHO	TOTAL DA SAFRA
A. Jabour & Cia.	21.685	21.685
A. Sion & Cia.	272	272
Abreu & Filhos	10.250	10.250
American Coffee Corporation	1.350	1.350
Barros Mello & Cia.	75	75
Castro Silva & Cia.	21.677	21.677
Cia. Brasileira de Café	1.801	1.801
Cia. Americana de Armazens Gerais	125	125
Cia. Nacional de Comercio e Café Rio	4.510	4.510
E. G. Fontes & Cia.	12.440	12.440
Felix Fonseca & Cia.	18.006	18.006
Fraga Irmãos & Cia.	225	225
Leon Israel & Cia. Ltda.	16.333	16.333
Mac Kinlay & Cia.	11.227	11.227
Marcelino Martins Filho & Cia.	14.743	14.743
Mario Telles	303	003
Naumann Gepp & Cia. Ltda.	4.474	4.474
Norton Megaw & Cia. Ltda.	3.600	3.600
Ornstein & Cia.	13.012	13.012
Pinto Lopes & Cia.	7.895	7.895
Rebello Alves & Cia.	1.000	1.000
Rotundo & Cia.	1.300	1.300
Sinner S/A.	7.229	7.229
Sociedade Exportadora de Café	2.475	2.475
Soares Ladeira & Cia.	1.504	1.504
Theodor Wille & Cia.	41.627	41.627
Salvaterra S/A.	625	625
Vivacqua & Irmãos	4.925	4.925
TOTAL DO EXTERIOR:	224.688	224.688
CABOTAGEM		
A. Jabour & Cia.	2.560	2.560
Abelardo Conduru	125	125
Castro Silva & Cia.	525	525
E. G. Fontes & Cia.	350	350
Felix Fonseca & Cia.	520	520
F. Ferreira Junior	15	15
João B. Estrella	5	5
Mac. Kinlay & Cia.	1.261	1.261
Naumann Gepp & Cia. Ltda.	30	30
Ornstein & Cia.	1.465	1.465
Theodor Wille & Cia.	51	51
Dr. Waldemar Falcão	675	675
Diversos	35	35
TOTAL DA CABOTAGEM:	7.617	7.617
TOTAL GERAL:	232.305	232.305

Café embarcado pelo porto do Rio de Janeiro

POR COMPANHIAS DE NAVEGAÇÃO

S a f r a 1939 / 40

CIAS. DE NAVEGAÇÃO	JULHO	TOTAL DA SAFRA
A. Camara & Cia.	2.570	2.570
American Republics Line	10.952	10.952
Chargeurs Réunis	11.806	11.806
Cia. Chilena de Navegação Interoceanica	6.295	6.295
Det. Forenade Dampskibs Selskab	1.278	1.278
Finland South American Line	15.620	15.620
Gdynia America Shipping Lines	48	48
Hamburg Suedamerika Dampfschiff. Gesellschaft	12.124	12.124
Haven Line	3.085	3.085
Italia (Cias. em geral)	34.910	34.910
Lloyd Brasileiro	30.534	30.534
Lloyd Real Belga	2.941	2.941
Lloyd Real Holandez	13.719	13.719
Mc. Cornick Steamship Co.	16.161	16.161
Mississippi Shipping Co.	18.528	18.528
Norske Sydamerika Linje	250	220
Osaka Shosen Kaisha	6.035	6.035
Prince Line Ltd.	500	500
Rederiaktiebolaget Nordstjernan	9.270	9.270
Rotterdam Zuid Amerika Link	2.721	2.721
Royal Mail Steam Packet	900	900
Société Générale de Transports Maritimes á Vapeur	16.408	16.408
Sprague Steamships Line	675	675
Westfal Larsen Co. Line	6.583	6.583
Yamashita Line	775	775
TOTAL DO EXTERIOR :	224.688	224.688
CABOTAGEM :		
Cia. Carbonifera Rjograndense	1.700	1.700
Cia. Comercio e Navegação	1.080	1.080
Cia. Nac. de Navegação Costeira	235	235
Empreza de Navegação Hoepcke	80	80
Lloyd Brasileiro	4.222	4.222
Diversos	300	300
TOTAL DA CABOTAGEM :	7.617	7.617
TOTAL GERAL :	232.305	232.305

Café embarcado pelo porto de Vitória

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS:			
Estados Unidos	25.875	25.875	36.205
Argentina	1.500	1.500	700
TOTAIS:	27.375	27.375	36.905
EUROPA:			
Alemanha	2.482	2.482	3.221
Bélgica	1.529	1.529	688
Dantzig	440	440	876
Finlandia	10.425	10.425	3.475
França	8.175	8.175	3.375
Gibraltar	125	125	—
Holanda	588	588	3.203
Italia	408	408	178
Noruega	250	250	250
Polonia	1.836	1.836	438
Rumania	125	125	—
Suça	2.175	2.175	2.925
Suça	125	125	—
Iugoslavia	314	314	2.315
Dinamarca	—	—	125
TOTAIS:	28.997	28.997	21.069
AFRICA:			
Argelia	7.882	7.882	7.151
Egito	250	250	—

(continúa)

(continuação)

DESTINO	JULHO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERIODO SAFRA 1938/39
Marrocos	750	750	283
Tripoli	83	83	—
União Sul-Africana	125	125	2.400
TOTAIS:	9.090	9.090	9.834
TOTAL DO EXTERIOR:	65.462	65.462	67.808
CABOTAGEM:			
Amazonas	3.040	3.040	4.055
Ceará	3.185	3.185	2.005
Maranhão	2.645	2.645	1.122
Pará	2.817	2.817	1.547
Paraíba	1.500	1.500	200
Paraná	210	210	—
Pernambuco	1.400	1.400	200
Piauí	620	620	—
Rio Grande do Norte	1.955	1.955	550
Rio Grande do Sul	6.525	6.525	3.855
Sergipe	135	135	200
Territorio do Acre	50	50	—
Alagôas	—	—	35
TOTAL DA CABOTAGEM:	24.082	24.082	13.769
TOTAL GERAL:	89.544	89.544	81.577

LIMA, NOGUEIRA & CIA.

Commissarios e Exportadores

Rua do Commercio, 86



End. Telegraphico "Telles"

Caixa Postal, 91

SANTOS

Café embarcado pelo porto de Paranaguá

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	TOTAL DO SAFRA	MESMO PERÍODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS:			
Estados Unidos	2.515	2.515	2.863
Argentina	680	680	—
TOTAIS:	3.195	3.195	2.863
EUROPA:			
Dinamarca	375	375	250
França	8.252	8.252	42.559
Alemanha	—	—	125
Bélgica	—	—	930
Italia	—	—	215
Noruega	—	—	25
TOTAIS:	8.627	8.627	44.104
TOTAL DO EXTERIOR:	11.822	11.822	46.967
CABOTAGEM:			
Rio Grande do Sul	799	788	597
Diversos	—	—	250
TOTAIS:	799	799	847
TOTAL GERAL:	12.621	12.621	47.814

Café embarcado pelo porto de Angra dos Reis

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/1940

DESTINO	JULHO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERÍODO SAFRA 1938/39
AMÉRICAS:			
Estados Unidos	21.350	21.350	48.607
Canadá	266	266	700
Argentina	—	—	1.324
TOTAIS:	21.616	21.616	50.631
EUROPA:			
França	1.313	1.313	1.253
Alemanha	—	—	3.146
Holanda	—	—	4.080
Suécia	—	—	1.590
Tchecoslovaquia	—	—	750
TOTAIS:	1.313	1.313	10.819
TOTAL DO EXTERIOR:	22.929	22.929	61.450
CABOTAGEM	—	—	—
TOTAL GERAL: . .	22.929	22.929	61.450

Café embarcado pelo porto da Baía

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERÍODO SAFRA 1938/39
EUROPA:			
França	14.890	14.890	8.439
Italia	250	250	1.454
Alemanha	—	—	1.360
Dinamarca	—	—	125
Holanda	—	—	200
TOTAIS:	15.140	15.140	11.578
ÁFRICA:			
Argélia	314	314	—
Senegal	—	—	63
TOTAIS:	314	314	63
TOTAL DO EXTERIOR:	15.454	15.454	11.641
CABOTAGEM:			
Alagoas	410	410	22
Amazonas	110	110	—
Ceará	740	740	—
Maranhão	25	25	—
Pará	1.615	1.615	190
Paraíba	290	290	—
Pernambuco	660	660	—
Piauí	75	75	64
Rio Grande do Norte	250	250	264
Rio Grande do Sul	100	100	—
Territorio do Acre	25	25	—
TOTAL DA CABOTAGEM:	4.300	4.300	540
TOTAL GERAL:	19.754	19.754	12.181

Café embarcado pelo porto de Recife

POR PAÍSES DE DESTINO

Safra 1939/40

DESTINO	JULHO	TOTAL DA SAFRA	MESMO PERÍODO SAFRA 1938/39
EUROPA:			
Bélgica	585	585	—
França	5.093	5.093	269
Noruega	500	500	—
Suiça	250	250	—
TOTAIS:	6.428	6.428	269
ÁFRICA:			
Marrocos	—	—	75
TOTAIS:	—	—	75
Total do Exterior	6.428	6.428	344
Cabotagem	—	—	—
TOTAL GERAL: . .	6.428	6.428	344

AMERICAN COFFEE CORPORATION

EXPORTADORES DE CAFÉ

SANTOS



RIO DE JANEIRO

ANGRA DOS REIS

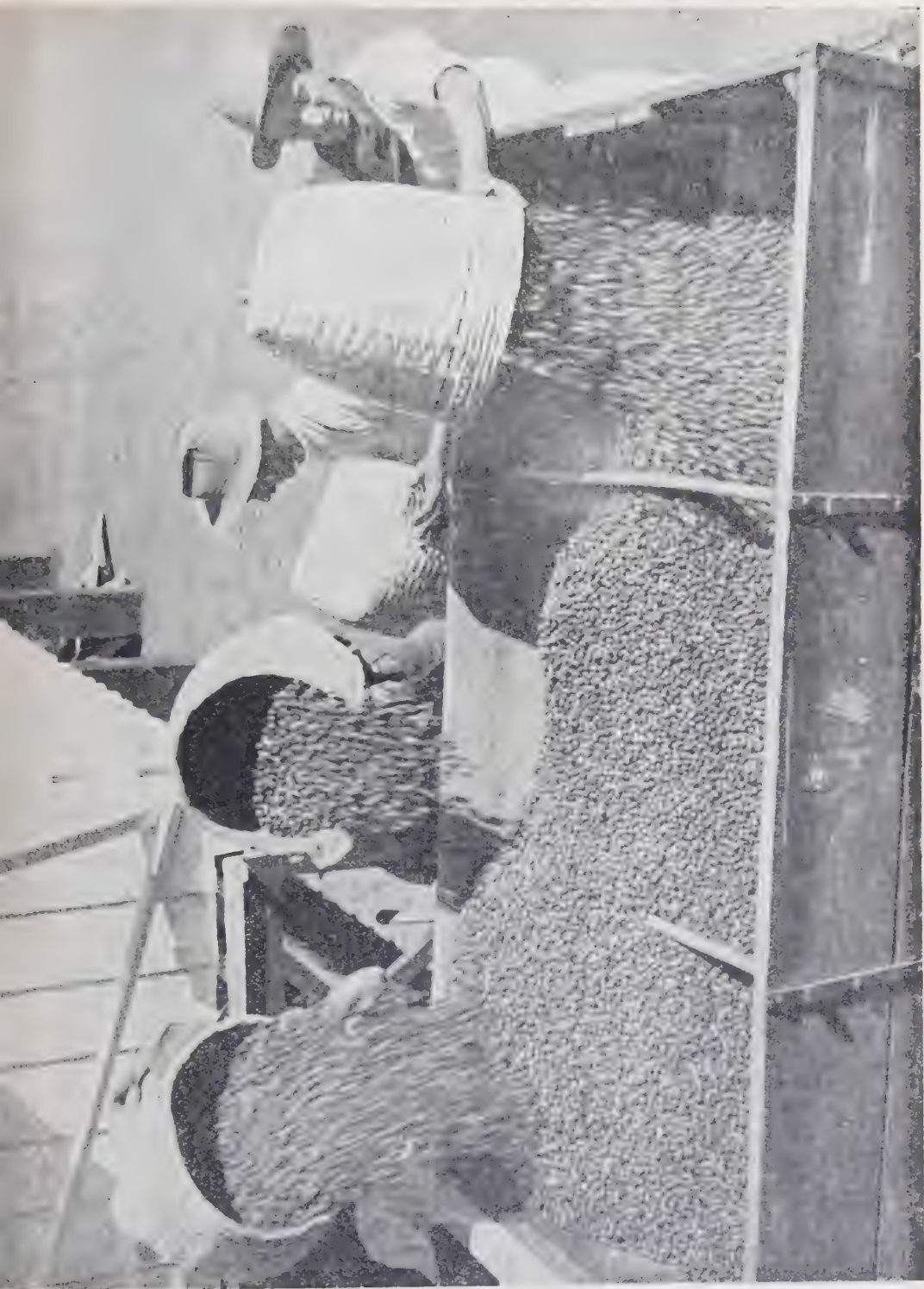
e

NOVA YORK

Café embarcado em cabotagem

Mês de Julho de 1939

ESTADO DE DESTINO	PORTOS DE EMBARQUE							TOTAL
	Santos	Rio	Vitória	Baía	Recife	Paranaguá	Angra d. Reis	
Alagoas	3	15	—	410	—	—	—	428
Amazonas	—	110	3.040	110	—	—	—	3.260
Baía	—	25	—	—	—	—	—	25
Ceará	—	710	3.185	740	—	—	—	4.635
Maranhão	—	10	2.645	25	—	—	—	2.680
Pará	—	2.556	2.817	1.615	—	—	—	2.680
Paraíba	—	50	1.500	290	—	—	—	1.840
Paraná	—	—	210	—	—	—	—	210
Pernambuco	—	50	1.400	660	—	—	—	2.110
Piauí	—	210	620	75	—	—	—	905
Rio Grande do Norte	—	—	1.955	250	—	—	—	2.205
Rio Grande do Sul	450	3.760	6.525	100	—	799	—	11.634
Sta. Catarina	—	81	—	—	—	—	—	81
Sergipe	2	—	135	—	—	—	—	137
Territorio do Acre	—	40	50	25	—	—	—	115
TOTAL:	455	7.617	24.082	4.300	—	799	—	37.253
DE JULHO A	—	—	—	—	—	—	—	—
TOTAL GERAL:	455	7.617	24.082	4.300	—	799	—	37.253



Carregamento em vassouras.

Café embarcado pelos principais portos do Brasil

POR PAÍS DE DESTINO

Safra 1939/40

PAÍSES	MÊS DE JULHO							TOTAL GERAL	MESMO PERÍODO S/ ANTERIOR
	Santos	Rio	Parana-guá	Baía	Recife	Vitória	Angra dos Reis	Total do mês	
AMÉRICAS:									
Estados Unidos . . .	579.822	68.794	2.515	—	—	25.875	21.350	698.356	676.542
Canadá . . .	4.052	1.200	—	—	—	—	266	5.518	2.525
Argentina . . .	15.718	19.710	680	—	—	1.500	—	37.608	24.983
Chile . . .	—	11.100	—	—	—	—	—	11.100	3.080
Paraguai . . .	200	150	—	—	—	—	—	350	—
Uruguai . . .	815	3.050	—	—	—	—	—	3.865	2.525
TOTAIS:	600.607	104.004	3.195	—	—	27.375	21.616	756.797	709.655
EUROPA:									
Albania . . .	—	132	—	—	—	—	—	132	358
Alemanha . . .	24.840	3.794	—	—	—	2.482	—	31.116	115.134
Bélgica . . .	16.931	4.526	—	—	585	1.529	—	23.571	20.177
Bulgaria . . .	—	25	—	—	—	—	—	25	63
Creta . . .	—	124	—	—	—	—	—	124	489
Dantzig . . .	1.193	111	—	—	—	440	—	1.744	1.848
Dinamarca . . .	11.392	1.278	375	—	—	—	—	13.045	16.909
Finlândia . . .	3.064	8.557	—	—	—	10.425	—	22.046	10.738
França . . .	53.062	22.874	8.252	14.890	5.093	8.175	1.313	113.659	145.172
Gibraltar . . .	63	—	—	—	—	125	—	188	500
Grecia . . .	—	2.846	—	—	—	—	—	2.846	6.257
Hespanha . . .	3.000	—	—	—	—	—	—	3.000	—
Holanda . . .	23.622	12.525	—	—	—	588	—	36.735	61.509
Hungria . . .	126	—	—	—	—	—	—	126	313
Inglaterra . . .	8	—	—	—	—	—	—	8	11
Islandia . . .	—	200	—	—	—	—	—	200	450
Italia . . .	11.239	3.597	—	250	—	408	—	15.494	55.378
Noruega . . .	1.439	125	—	—	500	250	—	2.314	1.953
Polonia . . .	821	—	—	—	—	1.836	—	2.657	626
Dantzig . . .	—	102	—	—	—	—	—	102	—

Rumania	300	2.818	—	—	—	125	—	3.243	3.243	1.063
Suécia	39.492	625	—	—	—	2.175	—	42.292	42.292	40.715
Suiça	3.181	—	—	—	250	125	—	3.556	3.556	8.939
Tchecoslovaquia	280	—	—	—	—	—	—	280	280	1.381
Turquia Europeia	—	9.575	—	—	—	—	—	9.575	9.575	3.000
Iugoslavia	63	7.511	—	—	—	314	—	7.888	7.888	6.732
TOTAIS:	194.118	82.345	8.627	15.140	6.428	28.997	1.313	336.968	336.968	503.022
ASIA:										
Japão	500	—	—	—	—	—	—	500	500	563
Palestina	—	1.385	—	—	—	—	—	1.385	1.385	726
Síria	—	536	—	—	—	—	—	536	536	155
Turquia Asiática	—	3.355	—	—	—	—	—	3.355	3.355	220
Chipe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	396
Rhodes	—	—	—	—	—	—	—	—	—	169
Arábia	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
TOTAIS:	500	5.276	—	—	—	—	—	5.776	5.776	2.229
AFRICA:										
Argélia	877	7.354	—	314	—	7.882	—	16.427	16.427	18.224
Egito	1.728	2.562	—	—	—	250	—	4.540	4.540	2.627
Marrocos	63	814	—	—	—	750	—	1.627	1.627	1.552
Moçambique	—	350	—	—	—	—	—	350	350	240
Sudoeste Africano	—	515	—	—	—	—	—	515	515	365
Tripoli	—	1.211	—	—	—	83	—	1.294	1.294	63
Tunisia	188	876	—	—	—	—	—	1.064	1.064	815
Sudão Anglo-Egipcio	—	11.036	—	—	—	—	—	11.036	11.036	6.211
União Sul-Africana	25	8.345	—	—	—	125	—	8.495	8.495	10.770
Canárias	—	—	—	—	—	—	—	—	—	600
Senegal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	188
TOTAIS:	2.881	33.063	—	314	—	9.090	—	45.348	45.348	41.655
Consumo de bordo	575	—	—	—	—	—	—	575	575	441
TOTAL DO EXTERIOR:	798.681	224.688	11.822	15.454	6.428	65.462	22.929	1.145.464	1.145.464	1.257.002
Cabotagem	455	7.617	799	4.300	—	24.082	—	37.253	37.253	27.995
TOTAL GERAL:	799.136	232.305	12.621	19.754	6.428	89.544	22.929	1.182.717	1.182.717	1.284.997

Fretes do café embarcado pelo porto de Santos

Abril de 1939

RESUMO

CONTINENTES E PAÍSES	No. de portos	Numero de sacas de 60 kg.	Valor da moeda estrangeira		Frete em moeda estrangeira		Totais dos fretes em milréis papel	Média do frete por saca		Em igual data Abril de 1938	
			(Média)		Libras	Dollar		p. país	p. Conti- nente	sacas	fretes
EUROPA :											
Alemanha . . .	2	146.384	£ - 87\$240		26.349- 2-0		2.298.695\$484	15\$703	252.830	3.996.635\$508	
Austria . . .	—	—	—		—		—	—	96	1.519\$286	
Bélgica . . .	1	20.242	£ - 87\$240		1.821-16-0		158.933\$832	7\$852	20.629	326.093\$224	
Dantzig . . .	1	426	£ - 87\$240		86- 5-0		7.524\$450	17\$663	1.437	25.555\$620	
Dinamarca . .	3	10.800	£ - 87\$240		1.628-13-0		142.083\$426	13\$156	9.240	164.451\$732	
Finlandia . . .	5	3.651	£ - 87\$240		663-16-0		57.909\$912	15\$861	3.734	74.572\$353	
França . . .	6	31.809	£ - 87\$240		5.829- 0-0		508.521\$960	15\$987	47.231	754.659\$215	
Gibraltar . . .	1	62	£ - 87\$240		12- 2-0		1.055\$604	17\$026	75	1.286\$563	
Grécia . . .	1	63	£ - 87\$240		12- 6-0		1.073\$052	17\$033	40	737\$688	
Holanda . . .	2	54.719	£ - 87\$240		4.924-14-0		429.630\$828	7\$852	57.401	907.373\$804	
Hungria . . .	—	—	—		—		—	—	63	996\$757	
Inglaterra . . .	1	8	£ - 87\$240		1- 9-0		126\$498	15\$812	127	2.832\$195	
Italia . . .	4	49.951	£ - 87\$240		7.803-14-0		680.794\$788	13\$629	12.172	193.941\$688	
Noruega . . .	8	5.931	£ - 87\$240		1.295-18-0		113.054\$316	19\$062	3.348	62.712\$262	
Polonia . . .	1	313	£ - 87\$240		63- 8-0		5.531\$016	17\$671	514	9.142\$062	
Portugal . . .	1	50	£ - 87\$240		7-10-0		654\$300	13\$086	100	1.580\$760	
Suecia . . .	14	35.709	£ - 87\$240		6.558- 5-0		572.141\$730	16\$025	53.248	1.069.309\$493	
Suiça . . .	3	3.399	£ - 87\$240		560-18-0		48.932\$916	14\$396	1.112	16.114\$970	
Tchecoslovaquia	1	1.330	£ - 87\$240		269- 7-0		23.498\$094	17\$668	4.739	84.276\$463	
Iugoslavia . . .	1	125	£ - 87\$240		18-15-0		1.635\$750	13\$086	126	2.489\$697	

ASIA :									
Arabia	—	—	—	—	—	—	—	170	2-911\$233
Japão	—	—	—	—	—	—	—	10.000	190-187\$430
Filipinas	1	9.999	\$ - 18\$588	10.799,00	200:731\$812	20\$075	—	—	—
Syria	1	400	£ - 87\$240	130-10-0	11:384\$820	28\$462	123	—	3-565\$492
TOTAL : . . .	2	10.399		10.799,00	212:116\$632		20\$398	10.293	196-664\$155
AFRICA									
Algeria	1	625	£ - 87\$240	121-18-0	10:634\$556	17\$015	62	62	1-062\$622
Egito	1	1.063	£ - 87\$240	207- 6-0	18:084\$852	17\$013	8.537	8.537	213-670\$451
Tripolitania . . .	—	—	—	—	—	—	63	63	1-409\$511
Tunisia	2	188	£ - 87\$240	57-16-0	5:042\$472	26\$822	42	42	1-132\$878
Un. Sul Africana	1	25	£ - 87\$240	6- 2-0	532\$164	21\$287	25	25	535\$702
TOTAL : . . .	5	1.901		393- 2-0	34:294\$044		18\$040	8.729	217-811\$164
AMÉRICA NORTE :									
Estados Unidos.	15	496.407	\$ - 18\$588	303.458,40	5.640:684\$739	11\$363	532.148	532.148	6.268:550\$321
Canadá	5	4.200	\$ - 18\$588	4.132,00	76:805\$616	18\$287	2.970	2.970	36:713\$061
TOTAL : . . .	20	500.607		307.590,40	5.717:490\$355		11\$421	535.118	6.305:263\$382
AMÉRICA DO SUL :									
Argentina . . .	2	3.099	Rs. :	17:703\$000	5\$712	—	9.312	9.312	52:360\$000
Chile	—	—	Rs. :	750\$000	5\$000	—	100	100	480\$000
Uruguai	1	150	Rs. :						—
TOTAL : . . .	3	3.249		318.389,40	18:453\$000		5\$680	9.412	52:840\$000
TOTAIS GERAIS : .	86	881.128		58.430-10-0	11.034:151\$987		1.031.814	1.031.814	14.468:860\$041

Média do frete por saca, do café embarcado pelo porto de Santos, durante o mês de Abril de 1939 - Rs.: 12\$523

Média do frete por saca, do café embarcado pelo porto de Santos, durante o mês de Abril de 1938 - Rs.: 14\$023

Frete ferroviários correspondente

Durante o m

CAFÉ' DESPACHADO E EM TRANSIT

F

ESTRADAS	DESPACHOS		EM
	SACAS	FRÉTES	SACAS
São Paulo Railway-Tronco	86.187	183:982\$497	597.363
S. P. R. — Secção Bragantina	3.694	7:179\$350	—
Estrada de Ferro Sorocabana	16.606	91:045\$136	34.433
E. F. S. — Via Mairink	57.982	370:524\$848	160.385
Companhia Paulista	204.817	894:624\$165	330.537
Companhia Mogiana	132.504	612:876\$185	3.804
Estrada de Ferro Araraquara	121.970	384:819\$228	—
Estrada de Ferro do Dourado	24.030	61:706\$121	—
Estrada de Ferro São Paulo-Goiás	38.310	83:765\$896	—
Companhia Melhoramentos M. A.	2.665	1:506\$320	—
Estrada de Ferro Noroeste do Brasil	185.696	570:741\$699	—
Estrada de Ferro Itatibense	629	901\$986	—
Cia. Campineira T. L. F.	301	318\$430	—
Estrada de Ferro São Paulo-Minas	3.804	4:852\$182	—
Estrada de Ferro Jaboticabal	—	—	—
Estrada de Ferro Barra Bonita	134	52\$662	—
Estrada de Ferro Morro Agudo	5.280	6:497\$400	—
Estrada de Ferro Central do Brasil	4.045	8:844\$405	3.230
Rêde Mineira Viação Sul	2.402	11:962\$481	828
Estrada de Ferro Oeste de Minas	828	3:315\$929	—
Estrada de Ferro São Paulo-Paraná	10.032	34:475\$018	—
TOTAIS:	901.907	3.333:991\$938	—

ao café entrado em Santos

le Abril de 1939

NAS DIVERSAS ESTRADAS DE FERRO

SUMO

TRANSITO	TAXAS FERROVIARIAS	TOTAIS DOS FRETES	EM IGUAL DATA Abril de 1938		
			Despachos Sacas	Em transito Sacas	Totais dos Frete
1.845:919\$568	10:601\$001	2.040:503\$066	98.882	890.190	2.932:636\$333
—	683\$390	7:862\$740	10.734	—	22:050\$775
197:035\$304	4:052\$108	292:132\$548	90.954	33.187	737:269\$078
901:461\$835	7:015\$822	1.279:002\$505	53.786	17.960	473:856\$530
1.151:622\$490	37:481\$511	2.083:728\$166	183.195	561.014	2.623:804\$038
18:662\$424	26:764\$665	658:303\$274	194.572	3.941	977:438\$961
—	22:320\$510	407:139\$738	240.506	—	754:761\$355
—	4:397\$490	66:103\$611	26.537	—	79:281\$196
—	7:422\$846	91:188\$742	34.459	—	87:409\$075
—	487\$695	1:994\$015	1.154	—	809\$930
—	39:474\$575	610:216\$274	103.186	—	360:935\$767
—	115\$107	1:017\$093	547	—	884\$499
—	55\$083	373\$513	2.511	—	1:781\$304
—	696\$132	5:548\$314	3.941	—	6:565\$016
—	—	—	450	—	155\$700
—	24\$522	77\$184	81	—	46\$656
—	966\$240	7:463\$640	4.217	—	5:932\$399
9:751\$370	6:073\$806	24:669\$581	7.563	7.753	49:292\$153
3:846\$888	5:637\$147	21:446\$516	5.438	2.315	47:804\$347
—	2:129\$795	5:445\$724	2.315	—	17:998\$689
—	1:835\$856	36:310\$874	—	—	—
4.128:299\$879	198:235\$301	7.640:527\$118	1.065.028		9.180:713\$801

CLASSIFICAÇÃO DE ABRIL DE 1939

Café Paulista	sacas	876.945	frete	7.363:160\$294	média do frete	p/saca	8\$396
Café Mineiro	„	13.338	„	141:302\$970	„ „ „	„	10\$594
Café Goiano	„	600	„	6:605\$050	„ „ „	„	11\$008
Café Paranaense	„	11.034	„	129:458\$804	„ „ „	„	11\$733

TOTAIS: . . . sacas 901.917 frete 7.640:527\$118 média do frete p/sacca 8\$472

Suprimento visível mundial de café

(No ultimo dia de cada mês)

S A C A S D E 6 0 Q U I L O S

A N O 1 9 3 9	EXISTÊNCIA NOS PRINCIPAIS PORTOS DO BRASIL						Suprimento visível no Brasil
	SANTOS	RIO	VITÓRIA	BAÍA	PARANAGUÁ	ANGRA DOS REIS	RECIFE
Janeiro	2.470.658	680.799	198.181	26.319	79.996	114.984	28.065
Fevereiro	2.317.957	669.209	190.341	25.071	92.506	76.649	28.683
Março	2.231.777	700.698	212.805	17.153	113.812	86.561	28.775
Abril	2.253.908	683.250	235.921	36	110.294	108.309	23.121
Maior	2.341.245	604.577	188.301	39.000	54.454	69.216	26.897
Junho	2.343.104	521.320	119.109	16.831	27.254	43.839	24.410
Julho	2.658.353	526.020	144.393	3.099	24.814	34.544	20.649
							3.599.002
							3.400.416
							3.391.581
							3.414.839
							3.323.690
							3.095.867
							3.411.872

Suprimento visível nos Estados Unidos da America do Norte

A N O 1 9 3 9	EXISTÊNCIA		E M V I A G E M		Suprimento visível nos Estados Unidos
	Café do Brasil	de outras procedências	Café do Brasil	de outras procedências	
Janeiro	489.000	402.000	598.000	2.000	1.491.000
Fevereiro	459.000	441.000	643.000	3.000	1.546.000
Março	457.000	451.000	579.000	1.000	1.488.000
Abril	409.000	436.000	546.000	1.000	1.392.000
Maior	429.000	474.000	589.000	2.000	1.494.000
Junho	453.000	444.000	549.000	2.000	1.448.000
Julho	353.000	471.000	638.000	3.000	1.465.000

Suprimento visível na Europa

A N O 1 9 3 9	E X I S T Ê N C I A		E M V I A G E M		Suprimento visível na Europa
	Café do Brasil	de outras procedências	Café do Brasil	de outras procedências	
Janeiro	1.225.000	1.189.000	452.000	63.000	2.929.000
Fevereiro	1.220.000	1.296.000	447.000	69.000	3.032.000
Março	1.148.000	1.465.000	510.000	43.000	3.166.000
Abril	1.132.000	1.605.000	560.000	47.000	3.344.000
Maior	1.277.000	1.659.000	716.000	37.000	3.689.000
Junho	1.359.000	1.692.000	644.000	54.000	3.749.000
Julho	1.413.000	1.631.000	384.000	50.000	3.478.000

Resumo

1 9 3 9	B R A S I L	E S T. U N I D O S	E U R O P A	T O T A L
Janeiro	3.599.002	1.491.000	2.929.000	8.019.002
Fevereiro	3.400.416	1.546.000	3.032.000	7.978.416
Março	3.391.581	1.488.000	3.166.000	8.045.581
Abril	3.414.839	1.392.000	3.344.000	8.150.839
Maior	3.323.690	1.494.000	3.689.000	8.506.690
Junho	3.095.867	1.448.000	3.749.000	8.292.867
Julho	3.411.872	1.465.000	3.478.000	8.354.872

Suprimento visível mundial de café

Em 30 de Julho de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

MERCADOS	SACAS	
EUROPA:		
Existência de café do Brasil	1.413.000	3.478.000
Existência de café de outros países	1.631.000	
Em viagem do Brasil	384.000	
Em viagem de outros países	50.000	
ESTADO UNIDOS:		
Existência de café do Brasil	353.000	1.465.000
Existência de café de outros países	471.000	
Em viagem do Brasil	638.000	
Em viagem do Oriente	3.000	
BRASIL:		
Existência de café em Santos	2.658.353	3.411.872
Existência de café no Rio de Janeiro	526.020	
Existência de café em Vitória	144.393	
Existência de café em Parangá	24.814	
Existência de café em Angra dos Reis	34.544	
Existência de café na Baía	3.099	
Existência de café em Recife	20.649	
TOTAL:		8.354.872

CIFRAS COMPARADAS

	31 JULHO 1939	30 JUNHO 1939
Instituto de Café	8.355.000	8.293.000
Estatística Laneuville	8.092.000	7.978.000
G. Schuurman Duuring	8.119.000	7.958.000
Bolsa de Nova York	8.079.000	7.960.000

NOTA : - As cifras apuradas pelo Instituto de Café representam sacas de 60 quilos.

Consumo mundial de café

SAFRA 1939/40

SACAS DE 60 QUILOS

Dados: E. LANEUVILLE

MÊSES	EUROPA			ESTADOS UNIDOS			Remessas do Brasil outros portos cab. consumo Rio e Santos	TOTAL			Suprimento visível no ultimo dia do mês
	Brasil	Diversos	TOTAL	Brasil	Diversos	TOTAL		Brasil	Diversos	TOTAL	
Julho	605.000	419.000	1.024.000	711.000	305.000	1.016.000	162.000	1.478.000	724.000	2.202.000	8.288.000
Mesmo periodo do safra 1938/39	604.000	392.000	996.000	808.000	491.000	1.299.000	125.000	1.537.000	883.000	2.420.000	7.167.000

Movimento de café na Europa e Estados Unidos

ANO 1939

SACAS DE PESOS DIVERSOS

Dados: E. LANEUVILLE

MÊSES	Importação	Entregas ao consumo	Existência	Recebimentos do Brasil nos portos fóra da estatística	Re-exportação deduzida	Recebimentos Reais Totais
Janeiro	2.157.000	2.131.000	3.160.000	153.000	40.000	2.270.000
Fevereiro	1.946.000	1.848.000	3.258.000	124.000	38.000	2.032.000
Março	2.173.000	2.084.000	3.347.000	82.000	34.000	2.251.000
Abril	2.049.000	2.000.000	3.396.000	132.000	43.000	2.138.000
Maio	2.276.000	2.027.000	3.645.000	18.000	38.000	2.256.000
Junho	2.277.000	2.168.000	3.754.000	185.000	42.000	2.420.000
Julho	1.797.000	1.874.000	3.677.000	148.000	48.000	1.897.000
Total de 7 meses:	14.675.000	14.132.000		842.000	283.000	15.264.000
Mesmo periodo em 1938	15.226.000	14.734.000	3.156.000	944.000	278.000	15.892.000

Recebimentos totais na Europa e Estados Unidos — Deduzida a re-exportação

ANO 1939

SACAS DE 60 QUILOS

Dados: E. LANEUVILLE

MÊSES	EUROPA			ESTADOS UNIDOS			TOTAL GERAL		
	Brasil	Diversos	TOTAL	Brasil	Diversos	TOTAL	Brasil	Diversos	TOTAL
Janeiro	579.000	553.000	1.132.000	689.000	549.000	1.238.000	1.268.000	1.102.000	2.370.000
Fevereiro	459.000	526.000	985.000	617.000	526.000	1.143.000	1.076.000	1.052.000	2.128.000
Março	466.000	619.000	1.085.000	791.000	474.000	1.265.000	1.257.000	1.093.000	2.350.000
Abril	501.000	627.000	1.128.000	644.000	465.000	1.109.000	1.145.000	1.092.000	2.237.000
Maio	600.000	571.000	1.171.000	724.000	454.000	1.178.000	1.324.000	1.025.000	2.349.000
Junho	751.000	457.000	1.208.000	838.000	458.000	1.296.000	1.589.000	915.000	2.504.000
Julho	659.000	359.000	1.018.000	611.000	331.000	942.000	1.270.000	690.000	1.960.000
Total de 7 meses	4.015.000	3.712.000	7.727.000	4.914.000	3.257.000	8.171.000	7.929.000	6.969.000	15.898.000
Mesmo periodo em 1938	4.336.000	3.567.000	7.903.000	5.216.000	3.406.000	8.622.000	9.552.000	6.973.000	16.525.000



Cotações do termo em Hamburgo

PFENNIGS POR LIBRA (500 GRS.) — CONTRATO NOVO

Mês de Julho de 1939

DIAS	FECHAMENTO PARA OS MÊSES DE :				VENDAS (Sacas)
	SETEMBRO	DEZEMBRO	MARÇO	MAIO	
1	28	28	28	28	—
2	—	—	—	—	—
3	28	28	28	28	—
4	28	28	28	28	—
5	28	28	28	28	—
6	28	28	28	28	—
7	28	28	28	28	—
8	28	28	28	28	—
9	—	—	—	—	—
10	28	28	28	28	—
11	28	28	28	28	—
12	28	28	28	28	—
13	28	28	28	28	—
14	28	28	28	28	—
15	28	28	28	28	—
16	—	—	—	—	—
17	28	28	28	28	—
18	28	28	28	28	—
19	28	28	28	28	—
20	28	28	28	28	—
21	28	28	28	28	—
22	28	28	28	28	—
23	—	—	—	—	—
24	28	28	28	28	—
25	28	28	28	28	—
26	28	28	28	28	—
27	28	28	28	28	—
28	28	28	28	28	—
29	28	28	28	28	—
30	—	—	—	—	—
31	28	28	28	28	—
Média ...	28	28	28	28	—

Cotações do termo no Havre

FRANCOS POR 50 QUILOS — CONTRATO NOVO

Mês de Julho de 1939

DIAS	FECHAMENTO DO TERMO PARA OS MÊSES DE :				VENDAS (Sacas)
	SETEMBRO	DEZEMBRO	MARÇO	MAIO	
1	214 $\frac{1}{4}$	210 $\frac{3}{4}$	210 $\frac{1}{2}$	209 $\frac{3}{4}$	7.000
2	—	—	—	—	—
3	213 $\frac{1}{2}$	210	209 $\frac{1}{2}$	209	10.000
4	215 $\frac{1}{2}$	212	211 $\frac{1}{2}$	211 $\frac{1}{4}$	8.000
5	216	212 $\frac{1}{2}$	211 $\frac{3}{4}$	211 $\frac{1}{4}$	8.000
6	218	215	214 $\frac{1}{2}$	214	11.000
7	215 $\frac{1}{2}$	212 $\frac{1}{2}$	213	212 $\frac{1}{2}$	13.000
8	216 $\frac{1}{2}$	213 $\frac{3}{4}$	214	213 $\frac{1}{2}$	7.000
9	—	—	—	—	—
10	216 $\frac{3}{4}$	214	214 $\frac{1}{2}$	214	11.000
11	215	212 $\frac{3}{4}$	213 $\frac{1}{4}$	213 $\frac{1}{4}$	9.000
12	215 $\frac{1}{4}$	212 $\frac{1}{2}$	212 $\frac{3}{4}$	212 $\frac{3}{4}$	5.000
13	214 $\frac{3}{4}$	212	212 $\frac{1}{4}$	212	12.000
14	—	—	—	—	—
15	—	—	—	—	—
16	—	—	—	—	—
17	214 $\frac{1}{4}$	211 $\frac{1}{2}$	211 $\frac{1}{4}$	211	10.000
18	215 $\frac{1}{4}$	212 $\frac{1}{4}$	212 $\frac{1}{4}$	212	8.000
19	215	211 $\frac{3}{4}$	212 $\frac{1}{4}$	211	9.000
20	216 $\frac{1}{4}$	212 $\frac{1}{2}$	212 $\frac{1}{2}$	211 $\frac{3}{4}$	9.000
21	217 $\frac{1}{2}$	213 $\frac{1}{2}$	213 $\frac{3}{4}$	213 $\frac{1}{4}$	17.000
22	217 $\frac{1}{2}$	213 $\frac{1}{2}$	213 $\frac{1}{2}$	213 $\frac{1}{4}$	5.000
23	—	—	—	—	—
24	217	213 $\frac{1}{4}$	213 $\frac{1}{4}$	213	7.000
25	216 $\frac{1}{4}$	212 $\frac{1}{2}$	212 $\frac{1}{4}$	212 $\frac{1}{4}$	14.000
26	218	214 $\frac{1}{2}$	214 $\frac{3}{4}$	215	18.000
27	218 $\frac{3}{4}$	216	216 $\frac{1}{4}$	216 $\frac{1}{2}$	23.500
28	216 $\frac{3}{4}$	214 $\frac{3}{4}$	215 $\frac{1}{4}$	215 $\frac{1}{2}$	14.000
29	219	217 $\frac{1}{4}$	217 $\frac{1}{4}$	217 $\frac{1}{2}$	5.000
30	—	—	—	—	—
31	220 $\frac{1}{4}$	217 $\frac{3}{4}$	216 $\frac{3}{4}$	216 $\frac{3}{4}$	12.000
Média :	216 $\frac{3}{8}$	213 $\frac{1}{4}$	213 $\frac{1}{4}$	213	252.500

Cotações do termo em Nova-York

CENTS. POR LIBRA (454 GRS.) — CONTRATO SANTOS

Mês de Julho de 1939

DIAS	FECHAMENTO DO TERMO PARA OS MÊSES DE :					VENDAS (Sacas)
	JULHO	SETEMBRO	DEZEMBRO	MARÇO	MAIO	
1	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—
3	5.90	5.96	6.03	6.09	—	10.000
4	—	—	—	—	—	—
5	5.90	5.95	6.03	6.09	—	5.000
6	5.77	5.87	5.96	6.02	—	15.000
7	5.83	5.93	6.02	6.08	—	15.000
8	—	—	—	—	—	—
9	—	—	—	—	—	—
10	5.80	5.87	5.98	6.03	—	5.000
11	5.82	5.90	6.01	6.06	—	5.000
12	5.86	5.94	6.03	6.07	—	10.000
13	5.75	5.84	5.96	6.01	—	15.000
14	5.71	5.81	5.95	6.04	—	5.000
15	—	—	—	—	—	—
16	—	—	—	—	—	—
17	5.79	5.88	6.03	6.09	—	15.000
18	5.75	5.84	5.99	6.06	—	5.000
19	5.75	5.84	5.99	6.06	—	5.000
20	5.81	5.90	6.03	6.11	—	5.000
21	5.80	5.88	6.03	6.12	—	5.000
22	—	—	—	—	—	—
23	—	—	—	—	—	—
24	5.80	5.86	6.02	6.12	—	5.000
25	5.85	5.91	6.06	6.16	—	25.000
26	n/cot.	5.97	6.09	6.21	—	30.000
27	—	5.89	6.03	6.14	6.21	25.000
28	—	5.96	6.09	6.25	6.30	15.000
29	—	—	—	—	—	—
30	—	—	—	—	—	—
31	—	6.05	6.18	6.28	6.33	40.000
Média :	5.81	5.90	6.03	6.10	6.28	260.000

Cotações do termo em Nova-York

CENTS. POR LIBRA (454 GRS.) — CONTRATO "A" — OFERTAS

Mês de Julho de 1939

DIAS	FECHAMENTO DO TERMO PARA OS MESES DE :					VENDAS (Sacas)
	JULHO	SETEMBRO	DEZEMBRO	MARÇO	MAIO	
1	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—
3	4.14	4.15	4.17	4.36	—	5.000
4	—	—	—	—	—	—
5	4.14	4.15	4.17	4.36	—	—
6	4.03	4.13	4.15	4.34	—	5.000
7	4.05	4.13	4.15	4.34	—	—
8	—	—	—	—	—	—
9	—	—	—	—	—	—
10	4.05	4.11	4.13	4.32	—	—
11	4.05	4.11	4.13	4.32	—	—
12	4.07	4.15	4.17	4.32	—	5.000
13	4.06	4.10	4.16	4.32	—	5.000
14	4.06	4.10	4.16	4.30	—	—
15	—	—	—	—	—	—
16	—	—	—	—	—	—
17	4.07	4.11	4.17	4.37	—	—
18	4.07	4.11	4.17	4.35	—	—
19	4.07	4.12	4.18	4.32	—	—
20	4.09	4.14	4.20	4.37	—	—
21	4.05	4.12	4.17	4.37	—	5.000
22	—	—	—	—	—	—
23	—	—	—	—	—	—
24	4.05	4.12	4.17	4.35	—	5.000
25	4.08	4.15	4.20	4.36	—	5.000
26	n/cot.	4.22	4.27	4.37	—	5.000
27	—	4.20	4.24	4.33	4.35	—
28	—	4.25	4.29	4.32	4.34	5.000
29	—	—	—	—	—	—
30	—	—	—	—	—	—
31	—	4.33	4.37	4.35	4.37	5.000
Média :	4.07	4.15	4.19	4.34	4.35	50.000

Cotações do disponível em Nova-York

CIF. EM CENTS POR LIBRA = 454 GRS.

Mês de Julho de 1939

PROCEDÊNCIAS	D I A S				MÉDIA
	6	13	20	27	
BRASIL:					
Santos tipo 4	7 1/2	7 1/2	7 1/2	7 1/2	7 1/2
Rio tipo 7	5 1/4	5 1/4	5 1/8	5 1/8	5 1/4
VENEZUELA:					
Trujillo	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
COLOMBIA:					
Cucuta { Sof. P. ^a Bom	9 5/8	9 3/4	9 3/4	9 3/4	9 3/4
{ Prime-Catado	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
{ Lavado	13 1/8	13 1/4	13 1/8	13 1/8	13 1/8
Ocana	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
Bucaramanga { Natural	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
{ Lavado	13	13	13	13	13
Honda	11 3/4	11 7/8	11 3/4	11 3/4	11 3/4
Tolima	11 3/4	11 7/8	11 3/4	11 3/4	11 3/4
Girardot	11 3/4	11 7/8	11 3/4	11 3/4	11 3/4
Medelin	12 5/8	12 3/4	12 5/8	12 5/8	12 5/8
Manizales	12 1/8	12 1/8	11 7/8	11 7/8	12
Armenia	12 1/8	12 1/8	11 7/8	11 7/8	12
MEXICO:					
Mexico-Lavado	12	12 1/8	11 3/4	12	12
LIBERIA:					
Surinam	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
ÍNDIA ORIENTAL:					
Robusta { Lavado	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
{ Natural	4 3/4	4 7/8	4 3/4	4 3/4	4 3/4
ÁFRICA ORIENTAL:					
Abyssinia	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.
GUATEMALA:					
Guatemala { Prime	10 7/8	11	11	11	11
{ Good	9 5/8	9 3/4	9 5/8	9 5/8	9 5/8
{ Bourbon	8 5/8	8 3/4	8 5/8	8 5/8	8 5/8
HAITI:					
Haiti — Catado a mão	6 1/2	6 1/2	6 1/2	6 1/2	6 1/2
SÃO DOMINGOS:					
São Domingos-Lavado	8 3/8	8 1/2	8 1/2	8 1/2	8 1/2
COSTA RICA:					
Costa Rica	12 3/8	12 1/2	12 1/2	12 1/2	12 1/2

Cotações do disponível

DIAS	NOVA - YORK Em Cents por Libra (454) Cts.				LONDRES		HAMBURGO
	Tipo Rio		Tipo Santos		Sh. por 112 lbs. 50 Qs. 807		Rm. 50 quilos
	N.º 6	N.º 7	N.º 4	N.º 7	SANTOS Tipo Sup.	RIO Tipo 7	SANTOS Tipo Sup.
1	—	—	—	—	27/3	20/-	—
2	—	—	—	—	—	—	—
3	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	—
4	—	—	—	—	27/3	20/3	—
5	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	—
6	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	—
7	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20 -	28.50
8	—	—	—	—	27/3	20/-	—
9	—	—	—	—	—	—	—
10	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	—
11	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	—
12	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	—
13	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	—
14	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	28.50
15	—	—	—	—	27/3	20/-	—
16	—	—	—	—	—	—	—
17	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	—
18	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	—
19	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/3	20/-	—
20	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 7/8	27/6	20/-	—
21	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 7/8	27/6	20/-	28.50
22	—	—	—	—	27/6	20/-	—
23	—	—	—	—	—	—	—
24	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 7/8	27/6	20/-	—
25	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 7/8	27/6	20/-	—
26	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 7/8	27/6	20/-	—
27	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 7/8	28/-	20/-	—
28	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 7/8	28/-	20/-	28.50
29	—	—	—	—	28/-	20/-	—
30	—	—	—	—	—	—	—
31	5 3/4	5 1/8	7 1/2	6 7/8	28/-	20/-	—
Média :	5 7/8	5 1/4	7 1/2	6 7/8	27/5	20/-	28.50

em Julho de 1939

H O L A N D A Em cents por ½ quilo		TRIESTE	HAVRE	SANTOS	RIO	VITÓRIA
SANTOS superior	SANTOS superior	us\$ 50 quilos	Frs. por 50 quilos	Em réis papel por 10 quilos		
AMSTERDAM	ROTTERDAM	Tipo 7	SANTOS Terr. bom	Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7 e 8
---	---	---	---			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
14.00	14.00	nominal	236			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
14.00	14.00	nominal	232			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
14.00	14.00	nominal	236			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
14.00	14.00	nominal	236			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
---	---	---	---			
14.00	14.00	nominal	235			

BOLSA FECHADA

Cotação oficial do café no Havre

Em 27 de Julho de 1939

FRANCOS		FRANCOS	
Rio tipo 6 a 4	214 a 230	Colombia	352 a 362
Rio tipo 7	209 a 212	Colombia lavado	492 a 552
Santos extra prime	252 a 257	Venezuela	255 a 312
Santos prime	243 a 253	Equador	255 a 258
Santos superior	239 a 243	Moka	535 a 585
Santos good	231 a 236	Harrar	505 a 555
Santos regular	226 a 231	Abyssinia	495 a 505
Paranaguá reg. a extra prime	226 a 251	Mysore e Malabar plant.	440 a 520
Baía	216 a 265	Mysore e Malabar natif.	430 a 510
Pernambuco	237 a 263	Singapura e Bali	395 a 445
Vitória	205 a 249	Java Robusta natif	240 a 260
Haiti lavado	362 a 512	Palemb. Robusta, Padang, Mand.	200 a 230
Haiti separado	307 a 330	Bukoba, Kenia, Uganda, plant.	280 a 415
Haiti escolhas	193 a 243	Bukoba, Kenia, Uganda natif.	210 a 230
Porto Rico	562 a 682	Guadalupe	745 a 795
Mexico lavado	475 a 545	Tonkin	505 a 575
Guatemala	307 a 317	Madagascar, Camerum	485 a 605
Guatemala lavado	377 a 457	Nova Caledonia, Novas Hebridas	485 a 595
San-Salvador	332 a 392	Madagascar plant.	405 a 415
San-Salvador lavado	402 a 482	Madagascar e Africa natif	395 a 400
Nicaragua	297 a 307	Nova Caledonia, Novas Hebridas	407 a 417
Nicaragua lavado	377 a 427	Excelsa	365 a 390
		Libéria d'Africa	352 a 362

Importação mundial de café

SACAS DE 60 QUILOS

PAÍSES	M A I O	
	1939	1938
Alemanha-Austria	226.067	281.817
Bélgica-Belgo-Luxemburguesa	81.933	61.500
Bóhemia e Moravia (protetorado)	19.667	17.050
Bulgária	717	900
Dinamarca	27.417	29.867
Estônia	267	183
Finlândia	38.250	36.183
Frância	256.417	363.017
Grécia	7.767	14.300
Hungria	4.533	2.567
Índia	317	600
Itália	32.583	46.367
Japão	367	117
Lituânia	83	383
Noruega	34.467	25.100
Países Baixos	50.967	79.617
Polónia-Dantzig	10.067	8.417
Portugal	11.417	10.167
România	—	—
Reino Unido	24.067	25.383
Polónia	75.233	81.783
Polónia	35.717	32.400
Eslovénia	9.033	11.883
Canadá	50.983	41.600
Estados Unidos	1.184.866	1.181.567
Brasil	1.533	1.500
Argentina	283	167
Palestina	4.233	4.033
Síria e Líbano	2.167	2.483
Argélia	21.016	30.483
Marrocos	6.383	17.067
Marrocos Francez	2.033	5.900
Índia	5.167	1.950
Austrália	5.883	5.083
Nova Zelândia	17	267
TOTAIS:	2.231.917	2.421.701

Importação de café na Bulgária

SACAS DE 60 QUILOS

	SACAS
Mês de Maio de 1939	717
Mês de Maio de 1938	900
Janeiro a Maio de 1939	4.400
Janeiro a Maio de 1938	4.067

Dados do Boletim Mensal da Diretoria
Geral de Estatística da Bulgária.

Exportação de café de Cuba

SACAS DE 60 QUILOS

1 9 3 9	SACAS
Janeiro	9.391
Fevereiro	6.396
Março	5.012
Abril	2.780

Dados do Boletim do Instituto Cubano
de Estabilização do Café.

Café eliminado no Brasil

SACAS DE 60 QUILOS

Até 31 de Dez. 1938		
Janeiro de 1939	309.478	64.732.914
Fevereiro de 1939	261.023	
Março de 1939	304.175	
Abril de 1939	301.222	
Maio de 1939	336.233	
Junho de 1939	369.699	
Julho de 1939	493.937	2.375.767
TOTAL :		67.108.681

Christiano Osorio de Oliveira

Commissario

Rua do Commercio, 147

Teleph. 3350 - Caixa, 293

End. Telegr.: "OLIVEIRA"

Despachos: Santos S. P. R - SANTOS

OS CAFÉS A NOS SEREM CONSIGNADOS DEVERÃO
SER DESPACHADOS PARA **SANTOS — S. P. R.**

COMPANHIA PAULISTA DE EXPORTAÇÃO

SANTOS

RUA FREI GARP, 12-1.º andar
TELEPHONE : 5261

Endereço Telegr.: "COPAULEX"
CAIXA POSTAL 704

CAMBIO

Mercado - Espécie

Julho de 1939

Bolsa Oficial de Valores de S. Paulo

DIAS	LONDRES	PARIS	HAMBURGO	ITALIA	PORTUGAL	NOVA YORK	SUISSA	BELGICA (Papel)	B. AIRES	MONTEVIDÉO	HOLANDA	PRAGA	JAPÃO	HUNGRIA	YUGOSLAVIA	BUCAREST	POLONIA	SUECIA
	Libra	Franco	R. Marco	Lira	Escudo	Dolar	Franco	Franco	Escudo	Escudo	Florin	Corôa	Yen	Forinto	Novo	Leu	Zloty	Krona
1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	102.000	600	—	—	971	21.905	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3.500	—
4	102.000	600	—	818	974	22.090	—	750	4.950	—	11.300	—	4.600	—	—	—	3.500	—
5	102.196	596	—	823	974	22.111	—	—	5.000	—	—	—	4.100	—	—	—	3.700	—
6	102.002	600	—	804	972	22.136	—	—	5.000	—	—	—	—	—	440	—	3.800	—
7	102.143	600	—	809	970	21.996	—	—	5.000	—	—	—	—	—	—	—	3.667	—
8	102.000	600	—	800	976	21.940	—	720	5.000	—	—	—	—	—	—	—	3.450	5.200
9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10	103.000	600	—	804	979	21.396	—	—	5.200	7.400	—	—	4.136	—	—	—	3.500	—
11	102.000	603	2.900	848	977	22.134	—	—	—	7.400	—	—	—	—	—	—	3.540	—
12	—	600	—	—	978	22.684	—	—	5.200	—	—	—	3.800	3.000	380	—	3.569	—
13	104.000	600	—	—	980	22.525	—	—	5.293	—	—	—	—	—	—	—	3.700	—
14	103.333	610	—	800	972	22.527	—	—	5.257	—	—	—	3.800	—	—	—	3.633	—
15	—	—	—	—	980	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
17	104.500	615	—	825	984	22.589	—	—	5.200	7.750	—	—	—	3.000	—	—	3.758	—
18	104.400	620	—	822	980	22.495	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3.800	—
19	104.000	605	—	803	981	22.464	—	—	5.229	—	—	—	—	3.000	—	—	3.800	—
20	105.000	601	—	800	983	22.575	—	750	5.311	—	—	—	—	—	—	—	3.733	—
21	105.000	608	—	805	982	22.522	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100	—	—
22	105.429	570	—	850	980	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
24	105.542	604	—	856	988	22.515	—	—	5.100	—	—	—	—	—	—	—	—	—
25	105.000	600	—	848	981	22.579	—	720	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
26	105.000	603	—	—	973	22.308	—	—	5.200	—	—	—	3.700	—	—	—	3.300	—
27	105.500	571	—	842	987	22.362	4.900	—	5.200	—	11.400	—	4.000	—	—	—	4.000	—
28	106.000	610	—	886	981	22.557	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
29	105.500	—	—	—	993	22.438	—	—	5.000	—	—	050	—	—	—	—	—	—
30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
31	105.323	—	—	950	1.000	22.505	—	—	5.200	—	—	—	4.200	—	—	—	3.200	—
Média :	103.951	601	2.900	831	980	22.320	4.900	735	5.138	7.517	11.350	050	4.042	3.000	410	100	3.619	5.200

CAMBIO

Mercado livre

Julho de 1939

Bolsa Oficial de Valores de São Paulo

DIAS	LONDRES	PARIS	HAMBURGO		ITALIA	PORTUGAL	NOVA YORK	HESPA NHA	SUISSA	BELGICA (Papel)	BELGICA (Ouro)	B. AIRES	MONTEVIDÉO	HOLLANDA	PRAGA	JAPÃO	POLONIA	CANADÁ	SUECIA	LITHUANIA	DINAMARCA
	Libra	Franco	R. Marco	Verr. Mark	Lira	Escudo	Dolar	Peseta	Franco	Franco	Franco	Peso	Peso	Florin	Corôa	Yen	Zloty	Dolar	Corôa	Litas	Corôa
1				—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2																					
3	93 883	533	8 056	6.100	1.063	875	20.040	—	4.546	686	3.420	4.675	—	10 682	—	—	—	20.100	—	—	—
4	93 686	532	7 100	6.100	1.051	855	20.022	1.300	4.525	683	3.410	4.656	—	10 660	—	5.473	—	20.050	—	—	—
5	93 715	533		6.100	1.055	852	20.002	—	4.526	682	3.415	4.659	—	10 640	—	5.470	—	—	—	—	—
6	93 636	531		6.100	1.056	880	19.992	—	4.523	—	3.411	4.659	—	10 640	—	—	—	—	4.960	3.088	—
7	93 599	531		6.100	1.055	920	19.987	—	4.520	681	3.405	4.651	—	—	—	—	4.000	—	—	—	—
8	93 566	531		6.100	1.055	920	19.993	—	4.517	—	3.400	4.655	—	—	—	—	—	—	—	3.400	—
9				—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10	93 605	531	8 040	6.100	1.055	852	19.991	—	4.518	682	3.409	4.661	—	10 650	—	5.481	—	—	—	—	—
11	93 612	535		6.100	1.094	880	19.990	—	4.522	683	3.405	4.660	7.180	10 605	—	—	4.100	—	—	3.400	—
12	93 378	531		6.100	1.054	—	20.014	—	4.523	682	—	4.650	—	—	—	—	—	—	—	—	—
13	93 379	532		6.100	1.053	877	19.968	—	4.510	680	3.400	4.635	—	10 700	—	5.459	4.100	—	—	—	—
14	93 359	530		6.100	1.052	876	19.937	—	4.510	680	3.400	4.635	—	—	700	5.457	4.100	—	—	—	—
15	93 281	530	—	6.100	1.054	849	19.989	—	4.508	682	—	4.620	—	—	—	5.455	—	—	—	—	—
16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
17	93 346	530	—	6.100	1.052	881	19.946	—	4.510	679	3.400	4.630	7.208	10 631	—	5.454	4.100	—	—	—	—
18	93 373	531	—	6.100	1.052	985	19.951	—	4.507	680	3.400	4.639	—	—	—	5.454	—	19.970	4.940	—	—
19	93 299	530		6.100	1.050	930	19.947	—	4.510	680	3.400	4.644	—	10 690	—	5.459	4.100	—	—	3.400	—
20	93 378	531	—	6.100	1.052	897	19.978	—	4.511	679	3.401	4.634	—	—	—	—	4.100	—	4.930	—	—
21	93 427	531	8 030	6.100	1.054	906	19.983	—	4.510	681	—	4.634	7.178	10 681	—	5.456	—	—	—	—	—
22	93 190	561	8 020	6.100	1.060	910	19.982	—	4.514	—	3.405	4.631	—	10 690	—	5.456	4.100	—	—	3.600	—
23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
24	93 491	532	—	6.100	1.053	850	19.980	—	4.511	679	3.400	4.645	—	10 720	—	5.458	—	—	—	—	—
25	93 354	531	—	6.100	1.053	935	19.972	—	4.511	680	3.405	4.635	7.200	10 710	—	—	4.100	19.970	—	—	—
26	93 277	530	8 020	6.100	1.052	893	19.946	—	4.510	679	3.398	4.627	—	10 700	—	—	4.100	—	—	—	—
27	93 242	530	—	6.100	1.052	895	19.945	—	4.506	679	3.400	4.633	—	10 683	—	—	—	—	—	3.600	—
28	93 248	530	—	6.100	1.053	849	19.967	2.215	4.510	680	3.399	4.645	7.150	10 650	—	5.495	—	—	—	—	—
29	93 520	563	8 030	6.100	1.058	870	19.966	—	4.510	679	—	4.651	—	10 662	—	—	4.100	—	—	3.600	—
30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
31	93 358	531		6.100	1.053	928	19.944	1.000	4.510	680	3.395	4.647	7.170	10 612	—	5.450	—	—	—	3.600	4.250
Média :	93 448	534	7.899	6.100	1.056	890	19.977	1.505	4.515	681	3.404	4.644	7.181	10 667	700	5.462	4.091	20.022	4.943	3.461	4.250

Exportação de café pelo porto de Vitória

Mês de Julho de 1939

(SACAS DE 60 QUILOS)

EXPORTADORES	EXTERIOR	CABOTAGEM	TOTAL
Vivacqua Irmãos S/A.	14.331	4.665	18.996
Nolasco & Cia.	13.330	4.532	17.862
Hard, Rand & Cia.	13.502	860	14.362
A. Prado & Cia.	2.500	7.935	10.435
Theodor Wille & Cia. Ltda. . .	10.153	100	10.253
Arens & Langen	7.869	1.840	9.709
Oliveira Santos & Cia. Ltda. .	8.350	365	8.715
Calhau, Irmão & Cia., Ltda. .	2.688	2.035	4.723
Sociedade Exportadora Café S/A.	4.025	—	4.025
Cia. Nacional do Comercio Café	3.625	—	3.625
Moreira, Rocha & Cia.	2.775	700	3.475
Cruz, Sobrinhos & Cia.	1.500	870	2.370
Glik & Cia. Ltda.	1.125	180	1.305
Jayme Coelho de Almeida. . .	250	—	250
TOTAL:	86.023	24.082	110.105

RESUMO

	SACAS
EXTERIOR	86.023
CABOTAGEM	24.082
TOTAL:	110.105

Exportação de café do Estado da Baía

Mês de Julho de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

EXPORTADORES	EXTERIOR	CABOTAGEM	TOTAL
Braz, Bartilotti & Co.	5.505	420	5.925
Scaldaferri, Irmãos & Co.	4.572	50	4.622
Corrêa Ribeiro & Co.	4.175	160	4.335
Bartilotti & Co.	1.188	1.710	2.898
J. Studer & Co., Ltda.	2.027	470	2.497
F. Stevenson & Co. Ltda.	1.526	—	1.526
Steinbach & Co.	689	—	689
Roldão & Bomfim	—	665	665
Athayde & Barretto	—	500	500
J. Teixeira & Co.	—	325	325
TOTAL:	19.682	4.300	23.982

Cifras da Bolsa de Mercadorias da Baía

ALMEIDA PRADO & CIA.

COMMISSARIOS E EXPORTADORES

END. TELEG. "ALPRADO"
CAIXA POSTAL, 241

ESCRITORIO:

Rua 15 de Novembro, 55 - SANTOS

Exportação de café da Africa Oriental Inglesa

durante o mês de Junho de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

DESTINO	KENYA	UGANDA	TANGANYIKA	TOTAL
Inglaterra	1.399	169	—	1.568
Canadá (Atlantico)	3.831	225	1.789	5.845
Canadá (Pacífico)	3.825	1.143	1.034	6.002
Africa do Sul	969	5.780	1.274	8.023
Aden	1.577	1.227	1.522	4.326
Sudan Anglo-Egípcio	—	2.184	254	2.438
Trinidad	232	—	209	441
Egito	—	—	2.646	2.646
Arabia	104	1.826	1.748	3.678
Síria	—	—	34	34
Africa Oriental Portuguesa	389	2.201	163	2.753
Alemanha	77	418	387	882
Dinamarca	167	355	51	573
Estados Unidos (Atlantico)	6.785	1.422	9.801	18.008
Estados Unidos (Pacífico)	—	593	252	845
Diversos	940	178	508	1.626
TOTAIS:	20.295	17.721	21.672	59.688

Cifras do Boletim "Foodstuffs Round the World".

Exportação de café da Republica do Salvador

Safra 1938/1939

SACAS DE 60 QUILOS

MÊSES	ACAJUTLA	LA LIBERTAD	CUTUCO	PUERTO BARRIOS	TOTAL
Novembro de 1938	10.463	1.770	5.183	2.932	20.348
Dezembro de 1938	35.466	3.076	16.576	5.687	60.805
Janeiro de 1939	67.658	14.413	42.695	9.430	134.196
Fevereiro 1939	77.681	17.525	78.692	13.857	187.755
Março de 1939	51.189	23.963	82.147	15.295	172.594
Abril de 1939	27.679	25.439	63.966	7.108	124.192
Maio de 1939	26.786	18.094	66.187	3.619	114.686
Total de 1.º Nov. 1938 a 31 de Maio de 1939	297.822	104.280	355.446	57.928	814.576
Mesmo periodo safra 37/38	229.836	114.872	298.456	19.914	663.078

Dados da Revista "El Café de el Salvador".

Exportação de café de Costa Rica

SACAS DE 60 QUILOS

DESTINO	M A I O 1939		
	BENEFICIADO	PERGAMINHO	TOTAL
Alemanha	266	10.575	10.841
Inglaterra	824	532	1.356
Estados Unidos	10.591	—	10.591
Suecia	130	—	130
Canadá	546	—	546
Holanda	1	—	1
Italia	532	—	532
Japão	907	—	907
Australia	146	—	146
Panamá	11	—	11
Bélgica	1	—	1
Dinamarca	2	—	2
Suiça	233	—	233
Argentina	17	—	17
Noruega	1	—	1
TOTAIS:	14.208	11.107	25.315

Dados da Revista do Instituto de Defesa do Café de Costa Rica.

Exportação de café da Venezuela

SACAS DE 60 QUILOS

	SACAS
PORTO DE MARACAIBO :	
Para Nova York	22.912
Para Europa	17.724
TOTAL:	40.636
PORTO DE LA GUAIRA :	
TOTAL:	10.992
PORTO DE CARUPANO :	
TOTAL:	99
POERTO CABELLO :	
TOTAL:	17.048

Dados do Boletim da Camara de Comércio de Caracas.

Exportação de café da Republica Dominicana

SACAS DE 60 QUILOS

DESTINO	MÊS DE MARÇO	
	1938	1939
Alemanha	1.963	6.156
Antilhas francesas	12	27
Antilhas holandesas	294	535
Antilhas inglesas	8	13
Belgica	570	—
Tchecoslovaquia	63	—
Cuba	—	633
Espanha	844	—
Estados Unidos	2.461	3.819
França	4.718	17.433
Holanda	2.209	9.313
Ilhas Virgínicas	13	77
Italia	237	—
Japão	490	—
Polonia	127	—
Suecia	—	63
Suissa	—	63
TOTAL :	14.009	38.132

Dados da Diretoria Geral de Estatistica da Republica Dominicana.

Exportação de café do Perú

SACAS DE 60 QUILOS

	SACAS
Mês de Abril de 1939	1.302
Mês de Abril de 1938	671
Mês de Maio de 1939	2.407
Mês de Maio de 1938	1.498
Janeiro a Maio de 1939	14.964

Dados do "Boletim de Aduanas" da Republica do Perú.

Exportação de café do Equador pelo porto de Guayaquil

SACAS DE 60 QUILOS

M A I O D E 1 9 3 9	
DESTINO	SACAS
Valparaiso	1.539
Nova Orleans	1.402
Genova	831
Talcahuano	194
Iquique	142
Stockholmo	117
Hamburgo	78
Bordeaux	78
Antofogasta	68
TOTAL :	4.449

Dados da Revista da Camara de Comércio de Guayaquil.

Exportação de café do Equador pelo porto de Manta

SACAS DE 60 QUILOS

J U N H O D E 1 9 3 9	
DESTINO	SACAS
Nova York	620
Trieste	403
Havre	253
Marselha	169
Nova Orleans	158
Londres	4
TOTAL :	1.607

Dados da Revista da Camara de Comércio e Agricultura de Manta.

Movimento de café na Suécia

SACAS DE 60 QUILOS

	1939	1938	1937	1936	1935
RECEBIMENTOS :					
Janeiro	104.330	66.090	78.997	76.721	48.681
Fevereiro	47.025	44.447	57.903	54.313	54.749
Março	100.531	103.903	115.114	83.371	62.646
Abril	95.141	71.688	103.575	82.288	71.337
Maió	65.606	96.913	72.399	76.819	72.761
Junho	78.421	67.047	60.471	54.920	59.520
	491.054	450.088	488.459	419.432	369.694
TOTAL DO ANO : . . .	—	955.289	804.263	761.212	799.808
ENTREGAS :					
Janeiro	65.503	62.894	67.171	68.855	60.687
Fevereiro	61.445	55.955	70.718	58.494	55.535
Março	66.297	74.218	65.344	55.868	61.735
Abril	72.266	67.419	71.702	66.778	63.039
Maió	75.239	81.778	63.542	58.327	67.454
Junho	65.401	68.524	61.642	54.315	71.833
	406.151	410.788	400.119	373.637	380.283
TOTAL DO ANO : . . .	—	877.936	788.526	771.370	806.802
EXISTENCIAS :					
1.º de Janeiro	271.892	194.589	178.852	189.076	196.070
1.º de Fevereiro . . .	310.719	197.585	190.678	196.942	184.064
1.º de Março	296.299	186.277	177.863	192.761	183.278
1.º de Abril	330.533	215.962	227.633	209.264	184.189
1.º de Maio	353.408	220.231	259.506	224.774	192.487
1.º de Junho	343.775	235.366	268.363	234.266	197.794
1.º de Julho	356.795	233.889	267.092	234.871	175.481

Cifras da "Aktiebolaget M. A. Seymer & Co.", Stockholm.

Movimento de café na Holanda

Mês de Julho de 1939

SACAS DE 60 QUILOS

PROCEDÊNCIA	EXISTÊNCIA EM 30 DE JUNHO	RECEBIMENTOS EM JULHO	ENTREGAS AO CONSUMO E RE-EXPORTAÇÃO EM JULHO	EXISTÊNCIA EM 31 DE JULHO
Índias Orient. Holandezas	86.983	31.826	38.705	80.104
África	50.464	3.025	4.704	48.785
Brasil	201.191	110.229	74.431	236.989
América Centr. e Índias Oc.	98.839	28.252	27.585	99.506
Diversos	9.402	9.656	13.361	5.697
TOTAL:	446.879	182.988	158.786	471.081
Em período correspond.:				
1938	267.728	147.261	101.436	313.553
1937	318.527	95.827	110.915	303.439
1936	327.625	142.608	127.429	342.804

Cifras da "Vereeniging voor den Koffiehandel" de Amsterdam.

Companhia Prado Chaves

COMMISSARIA E EXPORTADORA

Café e Algodão

SÃO PAULO: RUA S. BENTO, 19-SOB.

SANTOS: RUA FREI GASPAR, 24-1.º AND.

IRMÃOS PEREIRA & CIA., LTDA.

Commissarios

R. CID. DE TOLEDO, 15-SOB.

TELEPHONE, 3793

END. TELEG. "PERICO"
CAIXA POSTAL N.º 411

SANTOS

Resumo das observações meteorológicas

*feitas pelo Departamento Geografico e Geológico da
Secretaria de Agricultura, Industria e Comercio
do Estado de S. Paulo, durante o mês de
Julho de 1939*

ESTAÇÕES	TEMPERATURA			CHUVAS (Total)
	Maxima	Minima	Média	
São Paulo (Observatorio)	23	1	14	38,2
São Paulo (P. A. Branca)	27	1	15	11,2
Agudos	25	7	19	0,0
Avaré	29	1	19	71,2
Araçatuba	28	2	17	28,8
Bananal	24	5	14	112,0
Botucatu	28	4	16	49,0
Brotas	—	1	7	17,0
Campinas	26	4	17	0,0
Cananéa	—	6	13	15,9
Catanduva	28	4	18	15,0
Campos de Jordão	19	1	13	39,0
Guaratinguetá	31	3	18	25,5
Iguape	26	7	19	173,3
Itanhaen	29	6	23	72,0
Itapetininga	29	1	15	82,0
Itapéva (Ex-Faxina)	27	1	18	70,6
Itú	31	3	18	26,0
Jaú	32	1	15	18,6
Pinhal	29	3	17	22,8
Piracicaba	—	5	8	18,4
Ribeirão Preto	30	1	18	22,7
Santos (P. da Praia)	27	8	19	75,7
São Carlos	25	6	19	64,6
São Sebastião	27	9	20	100,1
Santa Sofia	29	5	19	20,3
S. José do Rio Pardo	28	2	19	74,0
S. José dos Campos	27	5	16	25,0
Sorocaba	26	2	21	117,0
Taubaté	29	3	16	23,8
Tietê	28	4	16	78,0
Ubatuba	26	8	18	208,0

INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

BALANCETE EM 30 DE JUNHO DE 1939

A T I V O			P A S S I V O		
Depósito no Banco do Estado de São Paulo a Prazo Fixo	230.000:000\$000		Empréstimo Externo 1926--1956	£ 10.000.000--/-	
Idem, Idem, em diversas contas	58.492:484\$200		Menos : — Amortização	£ 1.079.700--/-	
Dinheiro em Caixa e em Depósito em outros Bancos	41.384:221\$200	329.876:705\$400	Saldo	£ 8.920.300--/-	271.177:120\$000
Imóveis	64.720:299\$469		Credores Diversos		1.883:993\$180
Movéis e Utensílios	966:198\$182	65.712:963\$351	Serviço do Empréstimo :		
Biblioteca	26:465\$700		Coupons á Pagar	£ 518.555-02-03	30.582:772\$700
Ações	24.748:400\$000		Fundo de Defesa do Café		158.916:649\$530
Devedores Diversos	34.485:930\$364		Fundo para Amortização de Imóveis		12.789:810\$200
Café e Sacaria	1.724:746\$100		Fundo de Seguro		1.004:204\$600
Almoxarifado	771:218\$463	63.638:436\$067	Taxa Ouro		10.031:675\$900
Materiais para Construção	1.908:141\$140		Juros		6.486:067\$700
Serviço do Empréstimo :			Dividendos		783:608\$100
LAZARD BROTHERS & Co. LTD. LONDRES :			Rendas Diversas		435:184\$673
Saldo em seu poder para o Serviço do Empréstimo Externo	£ 30.879-09-09	1.394:968\$501			17.736:536\$373
Banco do Estado de São Paulo :					
C/Vinculada	£ 127.615--/-	7.656:900\$000			
Serviço do Empréstimo	7.656:856\$800				
Despesas com café nos Reguladores	525:090\$086				
Despesas Diversas	2.182:736\$038				
Revista do Instituto de Café	46:264\$520				
Anúncios de Publicações	24:864\$500				
Eventuais	337\$000				
Avaliação de Safras	42:038\$800				
Propaganda do Café	229:221\$600	10.723:613\$264			
Exercícios Anteriores	16:203\$920				
Diferença de Emissão do Empréstimo de	£ 10.000.000--/-	15.087:500\$000			
		494.091:086\$583			
Café em Penhor	451:600\$000		Garantias Diversas		535:600\$000
Cafés Apreendidos	150:900\$000		Proprietários de Cafés Apreendidos		150:900\$000
Contratos Diversos	1.860:260\$000		Obrigações Contratuais		1.860:260\$000
Seguros	1.020:000\$000		Contratos de Seguros		1.020:000\$000
Multas a Cobrar	86:001\$400		Multas Diversas		86:001\$400
Títulos em Caução	84:000\$000	9.076:303\$800	Agio do Empréstimo	£ 178.406--/-	5.423:542\$400
Prêmio de Reembolso	£ 178.406--/-				9.076:303\$800
Fidei Comissários dos Portadores de Obrigações	£ 8.920.300--/-	503.167:390\$383			503.167:390\$383

ABREU LIMA — Contador interino

P. DE SIQUEIRA CAMPOS — Gerente



INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

BALANCETE EM 31 DE JULHO DE 1939

[illegible]



INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

BALANÇO EM 31 DE AGOSTO DE 1939

A T I V O			P A S S I V O		
Deposito no Banco do Estado de S. Paulo — C/Prazo Fixo . . .	230.000:000\$000		Emprestimo Externo 1926-1956 . . .	£ 10.000.000-/-	
Idem, idem, em outras contas	61.812:367\$500		Menos : - Amortização	£ 1.079.700-/-	
Dinheiro em Caixa e em Depósito em outros Bancos	41.920:215\$300	333.822:582\$800	Saldo	£ 8.920.300-/-	271.177:120\$000
			Credores Diversos		1.597:323\$580
Imoveis 64.720:299\$469	64.824:390\$069		Serviço do Empréstimo :		
Novas Construções 104:090\$690			Coupons a Pagar	£ 518.555-02-03	30.582:772\$700
	972:668\$682		Fundo de Defesa do Café		158.916:649\$530
Movéis e Utensilios	26:850\$700	65.803:909\$451	Fundo para Amortização de Imóveis		12.789:810\$200
Biblioteca			Fundo de Seguros		1.004:204\$600
	24.738:400\$000				172.710:664\$330
Ações	34.167:268\$004		Taxa-Ouro		13.785:809\$400
Devedores Diversos	1.564:064\$900		Juros		7.231:689\$950
Café e Sacaria	784:209\$862		Dividendos		1.296:578\$100
Almoxarifado	1.989:461\$540	63.243:404\$306	Rendas Diversas		507:031\$223
Materiais para Construção					22.821:158\$673
Serviço do Empréstimo :					
LAZARD BROTHERS — CO. LTD. — LONDRES :					
Saldo em seu poder para o Serviço do Em- préstimo Externo £ 30.880-04-10	1.395:013\$751				
Banco do Estado de São Paulo :					
C/Vinculada £ 127.615-/-	7.656:900\$000	9.051:913\$751			
	7.656:966\$800				
Serviço do Empréstimo	813:810\$766				
Despesas com Café nos Reguladores	2.899:967\$279				
Despesas Diversas	55:401\$000				
Anuncios e Publicações	57:197\$010				
Revista do Instituto de Café	42:033\$800				
Avaliação de Safras	289:254\$400				
Propaganda do Café	9:000\$000				
Eventuais	126:039\$920	11.949:728\$975			
Exercícios Anteriores					
Diferença de Emissão do Empréstimo de £ 10.000.000-/-		15.087:500\$000			
		498.889:039\$283			498.889:039\$283
Café em Penhor	451:600\$000		Garantias Diversas		535:600\$000
Cafés Apreendidos	157:000\$000		Proprietários de Cafés Apreendidos		157:000\$000
Contratos Diversos	1.734:660\$000		Obrigações Contratuais		1.734:660\$000
Seguros	1.020:000\$000		Contratos de Seguros		1.020:000\$000
Multas á Cobrar	86:725\$400		Multas Diversas		86:725\$400
Titulos em Caução	84:000\$000		Agio do Empréstimo	£ 178.406-/-	8.957:527\$800
Prêmio de Reembolso £ 178.406-/-	5.423:542\$400	8.957:527\$800			
Fidei Comissários dos Portadores de Obrigações £ 8.920.300-/-		507.846:567\$083	Estado do São Paulo :		
			C/Garantia do Empréstimo	£ 8.920.300-/-	507.846:567\$083

BOLETIM
DO MÊS DE AGOSTO DE 1939

N A C A P I T A L		VISITAS		NO INTERIOR E LITORAL		VISITAS	
Torrefações	1.453			Torrefações	1.647		
Moinhos	109			Moinhos	826		
Emporios	451			Emporios	986		
Depositos	—			Depositos	—		
Feiras	4			TOTAL:	3.459		
TOTAL:	2.017						
CAFÉS VERIFICADOS NOS POSTOS DE FISCALIZAÇÃO		SACAS		CAFÉ TORRADO DESPACHADO POR TORREF. SOB FISCAL. ESPECIAL		QUILOS	
Nas Cias. de Armazens Gerais . .	67.233			Do Interior para a Capital	965		
Nos Armazens de E. F. (Capital) . .	21.929			Da Capital para o Interior	13.335		
TOTAL:	89.162			Entre diversos comarcas no Interior	4.810		
CAFÉ CRU APREENDIDO		SACAS		TOTAL:	19.110		
Em Torrefações, Moinhos e Depositos — Na Capital	61			CAFÉ MOIDO, IDEM	QUILOS		
No Interior e Litoral	—			Do Interior para a Capital	290		
Em Arm. de E. F. (Capital)	21			Da Capital para o Interior	5.318		
Em Cias. de Arm. Gerais	37			Entre diversos comarcas no Interior	22.888		
TOTAL:	119			TOTAL:	28.496		
CAFÉ TORRADO EM GRÃO APREENDIDO		QUILOS		CAFÉ CRU INCINERADO	SACAS		
Na Capital	—			Na Capital	14		
No Interior e litoral	—			No Interior e litoral	—		
TOTAL:	—			TOTAL:	14		
CAFÉ MOIDO APREENDIDO		QUILOS		CAFÉ TORRADO EM GRÃO INCINERADO	QUILOS		
Na Capital	40,25			Na Capital	45		
No Interior e litoral	50,50			No Interior e litoral	—		
TOTAL:	90,75			TOTAL:	45		
CAFÉS LIBERADOS		SACAS		CAFÉ MOIDO INCINERADO	QUILOS		
Melhorados por rebeneficio ou catação	3			Na Capital	77		
TOTAL:	3			No Interior e litoral	3		
				TOTAL:	80		
				RESIDUOS DE CATAÇÃO OU REBENIF. INCINERADOS			
				Scs. 5	Quilos	251	

DEPARTAMENTO DA FISCALIZAÇÃO DO COMÉRCIO E CONSUMO
DO INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

BOLETIM

DO MÊS DE SETEMBRO DE 1939

ESTABELECIMENTOS VISITADOS

NA CAPITAL	VISITAS	NO INTERIOR E LITORAL	VISITAS
Torrefações	1.508	Torrefações	1.883
Moinhos	110	Moinhos	512
Emporios	891	Emporios	1.021
Depositos	—	Depositos	—
Feiras	—	TOTAL :	3.416
TOTAL :	2.509		
CAFÉS VERIFICADOS NOS POSTOS DE FISCALIZAÇÃO	SACAS	CAFÉ TORRADO DESPACHADO POR TORREF. SOB FISCAL. ESPECIAL	QUILOS
Nas Cias. de Armazens Gerais . .	87.152	Do Interior para a Capital	1.320
Nos Armazens de E. F. (Capital) .	33.809	Da Capital para o Interior	11.160
TOTAL :	120.961	Entre diversas comarcas do interior	3.635
		TOTAL :	16.115
CAFÉ CRU APREENDIDO	SACAS	CAFÉ MOIDO, IDEM	QUILOS
Em Torrefacções, Moinhos e Depo- sitos — Na Capital	5	Do Interior para a Capital	420
No Interior	2	Da Capital para o Interior	5.805
Em Arm. de E. F. (Capital)	44	Entre diversas comarcas no Interior	17.571
Em Cias. de Arm. Gerais	7	TOTAL	23.796
TOTAL :	58	CAFÉ CRU INCINERADO	SACAS
CAFÉ TORRADO EM GRÃO APREENDIDO	QUILOS	Na Capital	1
Na Capital	—	No Interior e litoral	525
No Interior	—	TOTAL	526
TOTAL :	—	CAFÉ TORRADO EM GRÃO INCINERADO	QUILOS
CAFÉ MOIDO APREENDIDO	QUILOS	Na Capital	—
Na Capital	34,6	No Interior e litoral	26,5
No interior	37,5	TOTAL :	26,5
TOTAL :	72,1	CAFÉ MOIDO INCINERADO	QUILOS
CAFÉS LIBERADOS	SACAS	Na Capital	16,75
Melhorados por reben. ou catação .	132	No Interior	108,0
Desp. Quóta D. N. C.	14	TOTAL :	124,75
TOTAL :	146	RESÍDUOS DE CATAÇÃO OU REBENEFF. INCINERADOS	
		Scs. 6	Quilos 335,0



Decisões da Camara de Reajustamento Economico

Mês de Julho e Agosto 1939

Data do julg.	N.º DO PROCESSO	LOCALIDADE	C R E D O R	D E V E D O R	INDENIZAÇÃO CONCEDIDA	OBSERVAÇÕES
3	25.556 29.779	Penapolis Tatuva	João Venancio do Nascimento	José Alves de Oliveira e s/m.	35:500\$000	Quitação plena Julg. improc. o ped. recons. n.º 4.069
	27.667	Mariia	E. Castro & Cia.	Romeu Zelante	45:500\$000	Quitação plena Ped. de recons. n.º 3.233
7	9.479 29.938 29.514	Pres. Prudente Bebedouro Andes	Banco Popular do Sul de Minas F. Camargo & Cia.	— — —	Denegado Denegado	Julg. improc. o ped. recons. n.º 3.852
	28.852	Limeira	—	—		Julg. improc. o ped. recons. n.º 4.313
10	29.548	Sta. Rita do P. Quatro	—	—		Julg. improc. o ped. recons. n.º 4.192
	25.510	Jardinopolis	—	—		Julg. improc. o ped. recons. n.º 4.344
14	26.886 28.003	Piratinga Araçatuba	Barreto Holl & Cia.	Irmãos Dias Soares	38:500\$000	Ped. recons. n.º 3.094
17	30.038 29.760 30.054	Mirasol Mirasol Pirajúi	Victor Candido de Souza João Pedro Banco do Comércio e Ind. S. Paulo	Moisés Miguel Haddad & Cia. Joana Maria da Conceição e outros Fernando Vincent	4:500\$000 26:000\$000 5:000\$000	Julg. improc. o ped. recons. n.º 3.956
19	19.714 29.900	S. Paulo Ubatuba	Manoel Ferreira das Neves e Mi- chelangelo Nery	— —	Denegado	Quitação plena Ped. recons. n.º 4.220
						Julg. improc. o ped. recons. n.º 4.354

20	27.972	Rio Preto	Nogueira Ortiz & Cia.	Elias José da Costa	19.000\$000	Quitação plena Ped. recons. o n.º 4 331 Julg. improc. o ped. recons. n.º 4.355 Quitação plena Julg. improc. o ped. recons. n.º 3.732 Ped. recons. n.º 3.222
	29.387	Rio Preto	-	-	-	-
28 31	29.569 29.460	S. Manoel Rio Preto	Procopio Carvalho, em liqu.	Viuva Simões, Filhos & Cia.	313.000\$000	-
	4.210	Jacaré	Banco do Estado de S. Paulo	Pedro Luiz de Oliveira Costa e outros	51.500\$000	-
1	26.394	Araçatuba	Ernesto Muller (Espolio)	Eugenio Hermann	Negada	Concedida red. 50% de débito Ped. recons. n.º 3.874 Ped. recons. n.º 4.075 Julg. improc. o ped. recons. n.º 4.251 Ped. recons. n.º 3.780 Julg. improc. o ped. recons. n.º 3.853 Quitação plena nos débitos Quitação plena nos débitos Quitação plena nos débitos
7	21.194 29.776	Jundiaí Barra Bonita	Epinionondas & Cia. Ltda.	Vicente Tonolli	17.500\$000	-
9	29.444	Juá	Procopio Carvalho, em liqu.	Luiz Felipe de Arruda & Irmãos	198.500\$000	-
14	29.641	Campinas	-	-	-	-
	17.838	Rib. Bonito	Egydio Bertossi	Franklin Modesto de Abreu	Negada	-
	17.838	Rib. Bonito	Natal Boni	Franklin Modesto de Abreu	Negada	-
	17.838	Rib. Bonito	Egydio Andreassi	Franklin Modesto de Abreu	Negada	-
18	26.117 29.392 23.669	Bebedouro S. Manoel S. Paulo	Luiz Paoliello Sobrinho Procopio Carvalho Banco Comercial do Est. S. Paulo	Rósis Irmãos Amando Simões e s/m. Ramon Sanchez & Cia.	52.500\$000 518.500\$000 25.000\$000	Quitação plena Ped. recons. n.º 3.840 Ped. recons. n.º 3.842 Ped. recons. n.º 3.842 Ped. recons. n.º 3.842
	23.684	S. Paulo	A. Melchor & Cia.	Ramon Sanchez & Cia.	7.500\$000	-
	23.684	S. Paulo	Pedro Melchor	Ramon Sanchez & Cia.	34.500\$000	-
	23.684	S. Paulo	Pedro Melchor Filho	Ramon Sanchez & Cia.	77.000\$000	-

(continua)

(continuação)

(continuação)						
Data do julg.	N.º DO PROCESSO	LOCALIDADE	C R E D O R	D E V E D O R	IMDENIZAÇÃO CONCEDIDA	OBSERVAÇÕES
	23.684	S. Paulo	Antonio Melchor	Ramon Sanchez & Cia.	14:000\$000	Ped. recons. n.º 3.842
	23.672	S. Paulo	Antonio Motta & Cia.	Ramon Sanchez & Cia.	9:500\$000	Ped. recons. n.º 3.847
	23.668	S. Paulo	Daniel Matheo Delgado (Espolio)	Ramon Sanchez & Cia.	27:000\$000	Ped. recons. n.º 3.857
	26.454	Taquaritinga	—	—		Julg. improc. o ped. recons n.º 4.156
	27.855	Glicerio	—	—		Julg. improc. o ped. recons. n.º 4.155
25	4.089	Campinas	Banco do Estado de S. Paulo	Silvio Azambuja de Oliva Maia (Herdeiros)	141:500\$000	Quitação plena

Índice da Matéria

Colaboração:

Um amigo do fazendeiro	754
Qual o consumo de café "per cápita" em São Paulo	773
A colheita e os velhos agrônomos	776
Incompatibilidade entre cavalo e cavaleiro	783

Resumos e Transcrições:

O agio dos cafés finos	788
----------------------------------	-----

Estatística:

Café entrado em Santos. — Julho de 1939. — Resumo	796
Café paulista. — Safra por Estrada de procedência	796
Movimento de café em Santos — Safra de 1939-40 — Movimento de café no Rio de Janeiro — Safra de 1939-40 e Movimento de café em Vitória — Safra 1939-40	apenso
Café paulista preferencial. Mês de despacho por Estrada de procedência Safra 1938-39.	797
Café paulista (preferencial). — Mês de despacho por Estrada de procedência. — Destino Marítima. — Safra 1938-39	798
Café paulista (preferencial). — Mês de despacho por Estrada de procedência. — Safra 1939-40	798
Café paulista (preferencial). Mês de despacho por Estrada de procedência. Destino Marítima. Safra 1939-40	799
Total do café entrado no Rio de Janeiro por Estado de procedência	799
Café Mineiro. — Safra por Estrada de procedência	799
Café Goiano. — Mês de despacho por estrada de procedência	799
Café embarcado no porto de Santos por países de destino. — Safra 1939-1940.	800
Café embarcado pelo porto de Santos por Exportadores. — Safra 1939-40	802
Café embarcado pelo porto de Santos, por Cias. de Navegação. — Safra 1939-40	804
Café embarcado pelo porto do Rio de Janeiro, por países de destino. — Safra 1939-40.	806
Café embarcado pelo porto do Rio de Janeiro, por exportadores. — Safra 1939-40	808
Café embarcado pelo porto do Rio de Janeiro por Cias. de Navegação. Safra 1939-40	809
Café embarcado pelo porto de Vitória por países de destino. — Safra 1939-30	810
Café embarcado pelo porto de Paranaguá por países de destino — Safra 1939-40	812
Café embarcado pelo porto de Angra dos Reis por países de destino — Safra 1939-40	813
Café embarcado pelo porto da Baía por países de destino — Safra 1939-40	814
Café embarcado pelo porto de Recife por países de destino — Safra 1939-40	815

Café embarcado em cabotagem — mês Julho de 1939	816
Café embarcados pelos principais portos do Brasil por país de destino — Safrá 1939-40	818
Fretes do café embarcado pelo porto de Santos — Abril de 1939 — Resumo	820
Fretes ferroviários correspondentes ao café entrado em Santos durante o mês de Abril de 1939 — Café despachado e em transitó nas diversas Estradas de Ferro — Resumo	822
Suprimento visível mundial de café no último dia de cada mês e Supri- mento visível nos Estados Unidos da América do Norte	824
Suprimento visível na Europa — Resumo	825
Suprimento visível mundial de café em 30 de Julho de 1939	826
Consumo Mundial de café — Safrá de 1939-40 Movimento de café na Europa e Estados Unidos e Recebimentos totais na Europa e Estados Unidos	apenso
Cotações do termo em Hamburgo — Contrato novo — Mês de Julho de 1939	827
Cotações do termo no Havre — Contrato novo — Mês de Julho de 1939	828
Cotações do termo em Nova-York — Contrato Santos — Mês de Julho de 1939	829
Cotações do termo em Nova-York — Contrato "A" — ofertas — Mês de Julho de 1939	830
Cotações do disponível em Nova-York — Mês de Julho de 1939	831
Cotações do disponível em Julho de 1939	832
Cotação oficial do café no Havre em 27 de Julho de 1939	834
Importação mundial de café	835
Importação de café na Bulgária — Café eliminado no Brasil e Exportação de café de Cuba	836
Câmbio — Mercado livre — Julho de 1939 — Bolsa Oficial de Valores de São Paulo	apenso
Câmbio — Mercado Espécie — Julho de 1939 — Bolsa Oficial de Valores de São Paulo	apenso
Exportação de café pelo porto de Vitória — Mês de Julho de 1939	837
Exportação de café do Estado da Baía — Mês de Julho de 1939	838
Exportação de café da África Oriental Inglesa durante o mês de Julho de 1939	839
Exportação de café da República do Salvador — Safrá 1938-39	839
Exportação de café de Costa Rica	840
Exportação de café de Venezuela	840
Exportação de café da República Dominicana — Exportação de café do Peru — Exportação de café do Equador pelo porto de Guayaquil e Exportação de café do Equador pelo porto de Manta	841
Movimento de café na Suécia	842
Movimento de café na Holanda — Mês de Julho de 1939	843
Resumo das observações Meteorológicas feitas pelo Departamento Geo- gráfico e Geológico da Secretaria de Agricultura, Indústria e Comércio do Estado de S. Paulo, durante o mês de Julho de 1939	844
Instituto de Café do Estado de São Paulo — Balancete em 30 de Junho de 1939	apenso
Instituto de Café do Estado de São Paulo — Balancete em 31 de Julho de 1939	apenso
Instituto de Café do Estado de São Paulo — Balancete de em 31 de Agosto de 1939	apenso
Boletins dos Mês de Agosto e Setembro de 1939 do Departamento da Fiscalização do Comércio e Consumo do Instituto de Café do Est. de S. Paulo	845-46
Decisões da Câmara de Reajustamento Económico — Mês de Julho e Agosto de 1939	848

Revista do Instituto de Café do Estado de S. Paulo

PUBLICAÇÃO MENSAL

Assinaturas Anuais

rs. 10\$000

Número Avulso

rs. 1\$000

Tabela de Anuncios:

1 Página, por ves	300\$000
1/2 " " "	160\$000
1/4 " " "	80\$000
Capa interna	350\$000

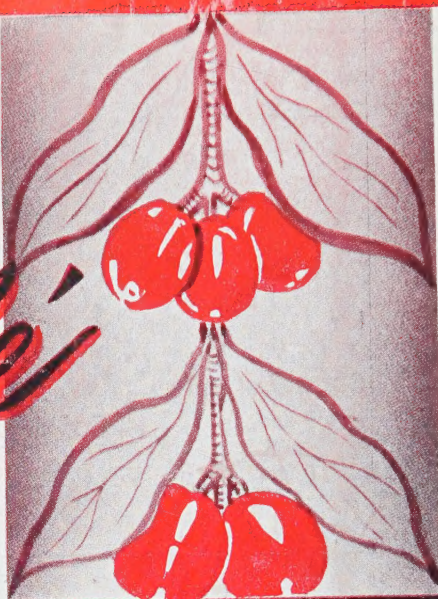
Informações no Instituto de Café

Seção de Publicidade

Telefone, 2-1127

R. Manzka

café



SANTOS



o melhor